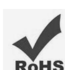
BP-2986

TRISTAR



NL	Gebruikershandleiding	HR	Korisni ki priru nik
UK	User manual	NO	Brukermanual
FR	Manuel d'utilisation	BG	
DE	Bedienungsanleitung	HU	Kézikönyv
ES	Manual de usuario	DK	Brugervejledning
IT	Manuale utente	CZ	Uživatelská p íru ka
PT	Manual de utilizador	PL	Instrukcja obsługi
SE	Användarhandbok	RO	Manual de utilizare
TR	Kullanım kılavuzu	EL	






Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Peças descrição | Delar beskrivning | Dijelovi opis | Deler beskrivelse | Части описание | Részek leírása | Dele beskrivelse |Části popis | Części opis | Piese descriere | Μέρη περιγραφή | Parçalar açıklaması |



1	2	3
Handgreep	Deksel	Rooster
Handle	Cover	Grid
Poignée	Couvercle	Grille
Griff	Deckel	Rost
Manilla	Tapa	Rejilla
Manico	Coperchio	Griglia
Pega	Tampa	Grelha
Knopp	Lock	Galler
Ručka	Poklopac	Rešetka
Håndtak	Lokk	Rist
Дръжка	Капак	Скара
Fogantyú	Fedő	Rács
Håndtag	Låg	Rist
Držadlo	Poklička	Mříž
Uchwyt	Pokrywka	Kratka
Mâner	Capac	Grătar
Λαβή	Εξώφυλλο	Πλέγμα
Tutacak	Kapak	Izgara

4	5	6
Wok	Verwarmingsonderstel	Thermostaat
Wok	Heating base	Thermostat
Wok	Base chauffante	Thermostat
Wok	Heizsockel	Thermostat
Sartén	Base de calentamiento	Termostato
Padella cinese	Base riscaldante	Termostato
Wok	Base de aquecimento	Termóstato
Wok	Värmeplatta	Termostat
Wok	Grijaća podloga	Termostat
Wok	Varmebase	Termostat
Дълбок тиган	Основа-котлон	Термостат
Wok	Sütőtalp	Termosztát
Wok	Varmeplade	Termostat
Wok	Ohřívací podstavec	Termostat
Wok	Podstawa grzejna	Termostat
Vas	Plită	Termostat
Γουόκ	Θερμαντική βάση	Θερμοστάτης
Woktava	Isıtmatabanı	Termostat

7	8	9
Controle lamp	Houten spatel	Handvat
Control light	Wooden spatula	Handle
Témoin lumineux	Spatule en bois	Poignée
Kontrollleuchte	Holzspatel	Griff
Luz de control	Espátula de madera	Manilla
Luce di Controllo	Spatola di legno	Manico
Luz de controlo	Espátula de madeira	Pega
Kontrollampa	Träspatel	Handtag
Kontrolna lampica	Drvena žlica	Ručka
Kontrollys	Trestekespade	Håndtak
Контролна лампа	Дървена шпатула	Дръжка
Jelzőfény	Fa spatula	Fogantyú
Kontrollys	Træspatel	Håndtag
Kontrolka	Dřevěná stěrka	Držadlo
Lampka kontrolna	Drewniana łopatka	Uchwyt
Lumină de control	Spatulă din lemn	Mâner
Λυχνία Ελέγχου	Ξύλινη σπάτουλα	Λαβή
Kontrolışığı	Tahtaspatula	Tutacak

10
Bakplaat
Baking plate
Plaque de cuisson
Backblech
Placa de horneado
Teglia
Frigideira
Stekjärn
Ploča za pečenje
Bakebrett
Плоча за печене

Sütőlap
Stegeplade
Zapékací mísa
Patelnia
Plită de gătit
Πλάκα φούρνου
Pişirmetabağı

11
Fondue vork
Fondue fork
Fourchettes à fondue
Fonduegabel
Tenedor de fondue
Forchetta da fonduta
Garfos de fondue
Fonduegaffel
Vilica za fondue
Fondue gaffel
Вилички „фондю"

Fondüvilla
Fonduegaffel
Vidlička na fondue
Widelce do fondue
Furculiţă fondue
Πιρούνα φοντί
Fondüçatalı

12
Fondue vork houder
Fondue fork ring
Anneau pour fourchettes à fondue
Fonduegabelring
Aro para los tenedores de fondue
Anello della forchetta da Fonduta
Separador de garfos de fondue
Ring till fonduegafflar
Prsten vilice za fondue
Fondue gaffelring
Кръг-поставка за виличките „фондю"
Fondüvilla-gyűrű
Ring til fonduegafler
Kroužek pro vidličky na fondue
Obręcz na widelce do fondue
Suport furculiţe fondue
Δακτύλιος πιρούνας φοντί
Fondüçatalhalkası

13
Fondue pan
Fondue pot
Poellon à fondue
Fonduetopf
Olla de fondue
Pentola per la fonduta
Caçarola de fondue
Fonduegryta
Posuda za fondue
Fondue gryte
Съд за „фондю"
Fondütál
Fonduegryde
Hrnec na fondue
Garnek do fondue
Oală fondue
Пот Φοντί
Fondü kabı

14
Deksel
Cover
Couvercle
Deckel
Tapa
Coperchio
Tampa
Lock
Poklopac
Lokk
Капак
Fedő
Låg
Kryt
Pokrywka
Capac
Εξώφυλλο
Kapak

15
Pan
Pot
Casserole
Topf
Pot
Pentola
Caçarola
Kastrull
Posuda
Gryte
Тенджера
Edény
Gryde
Hrnec
Garnek
Oală
Пот
Kap

Bediening en onderhoud

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz.
Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 15 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Het apparaat is niet geschikt voor inbouw en buitengebruik.

Voor het eerste gebruik
Bevestig de handgreep (nr. 1) op het deksel (nr. 2) en maak deze vast met de bijgeleverde schroef. Reinig alle losse delen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig.
Dompel het verwarmingsonderstel (nr. 5) nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats deze nooit in de vaatwasmachine.
Draai de thermostaat (nr. 6) met de klok mee op de hoogste stand en laat het apparaat minimaal 10 minuten zonder etenswaren verwarmen, het apparaat kan wat geur en rook verspreiden, dit is normaal. Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte.
Het apparaat is klaar voor gebruik.

Gebruik
Plaats de wok (nr. 4) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. De thermostaat regelt een constante temperatuur. Gedurende het gebruik zal het verwarmings controle lampje (nr. 7) aan en uit gaan, dit is normaal, de ingestelde temperatuur wordt immers constant bijgeregeld.
Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte en op een onderzetter om beschadiging van de tafel te voorkomen.
Schenk een kleine hoeveelheid olie of boter in de wok en voeg ingredienten zoals vlees, vis en/of groenten toe. Bereid het voedsel en roer regelmatig in de pan. Gebruik altijd de meegeleverde houten spatel (nr. 8) om beschadiging van de anti aanbak laag in wok te voorkomen. Om de etenswaren warm te houden of te laten garen, kunt u het deksel op de wok plaatsen. Indien het bakken te snel gaat voor uw gerechten, draait u de thermostaatschakelaar (nr. 6) terug naar een lagere stand.

Gebruik van het rooster (nr. 3)
Plaats het rooster (nr. 3) met de haakjes op de rand van de wok. Op het rooster kunnen etenswaren worden gegrild. Het deksel (nr. 2) kan bij gebruik van het rooster niet worden gebruikt.

Gebruik van de fondue
Plaats de fonduepan (nr. 13) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. Plaats de fondue vork houder (nr. 12) op de fonduepan (nr. 13).
De instelbare temperatuur van de fondue pan maakt het geschikt voor verschillende soorten fondue, zoals het klassieke vleesfondue, evenals kaasfondue, een chocolade fondue of een Chinese fondue. Vul de pan met olie, een kaassaus, bouillon of chocolade, zorg dat u tussen het min.en max. niveau blijft welke is aangegeven op de binnenzijde van de pan.
Voor klassiek vlees fondue en Chinees fondue draai de thermostaat geheel naar rechts voor een maximale temperatuur. Selecteer een lagere temperatuur voor kaasfondue, en chocolade

fondue. Kaas en chocolade dienen zeer langzaam verhit te worden om te voorkomen dat het aanbrandt of overkookt. Roer regelmatig in de kaassaus of in de chocolade.
U kunt verschillende soorten olie gebruiken voor het vleesfondue, controleer op de verpakking om te zien of de olie geschikt is fondue. Let op, de olie, bouillon, kaassaus of chocolade worden zeer heet raak dit niet aan.
Voorbeeld voor klassiek vleesfondue:
Plaats een klein stukje vlees aan de fondue vork (nr.11) en zet deze in de fondue vork houder (nr. 12) van de fondue pan. Laat het vlees garen en haal het van de fondue vork. Let op: De fonduevork altijd aan de houder vasthouden en nooit rechtstreeks in de mond steken, dit kan zeer ernstige brandwonden veroorzaken !

Gebruik van de bakplaat
Plaats de bakplaat (nr. 10) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. Op de bakplaat kunnen heerlijke vlees en vis gerechten worden gebakken. Gebruik altijd de meegeleverde houten spatel (nr. 8) om beschadiging van de anti aanbak laag op de bakplaat te voorkomen

Gebruik van de pan
Plaats de pan (nr. 15) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. In deze pan kunnen sauzen, soepen of groenten worden bereid. Gebruik altijd de meegeleverde houten spatel (nr. 8) om beschadiging van de anti aanbak laag in pan te voorkomen

Schoonmaken van het apparaat
Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet wordt gebruikt of als het apparaat gereinigd wordt. Laat het apparaat voor reiniging eerst volledig afkoelen.
Reinig het onderstel met een mild schoonmaakmiddel en een vochtige doek.
Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen,een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Dompel het verwarmingsonderstel (nr. 5) niet onder in water of een andere vloeistof. Reinig alle losse delen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften



- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.

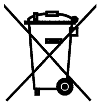
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.

- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC “Electromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Operation and maintenance

Remove all the package of the device.
Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.
Rated voltage : AC220-240V 50Hz

Before first use

Attach the handle (No. 1) on the cover (No. 2) and fasten with the screw.
Clean all the loose parts in a warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe.
Never immerse the heating base (No. 5) never in water or other liquid and never place it in the dishwasher.
Turn the thermostat (No. 6) clockwise to the highest setting and heat the unit at least 10 minutes without food, the device can spread some smell and smoke, this is normal. Place the device in a well ventilated area.
The device is ready for use.

Use

Place the wok (No. 4) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out.
Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted.
Place the device in a well ventilated space and a mat to prevent damage to the table.
Pour a little oil or butter in the wok and add ingredients such as meat, fish or vegetables.
Prepare the food and stir regularly in the pan. Always use wooden spatula (No. 8) to avoid to damage the non-stick layer of the wok. To keep food warm or to cook, you can place the lid on the wok. If baking too fast for your dishes, turn the thermostat switch (No. 6) back to a lower setting.

Using the grid

Place the grid (No. 3) with the hooks on the edge of the wok. On the grid can be grilled food.
The cover (No. 2) is not to be used, by leveraging the grid.

Using the fondue

Place the fondue pot (No. 13) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Place the fondue fork ring (No. 12) on the fondue pot (No. 13).
Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted.
The adjustable temperature of the fondue pot will make it suitable for various types of fondue, such as the classic meat fondue, as well as cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue (with stock). Fill the pot with the desired ingredients and put it on the heating base. Fill the pot with oil, cheese, stock or chocolate, but do not put too much in. The level of oil, cheese or something alike must be maintained between minimum and maximum level which is indicated at the inside of the pot.
Set the thermostat at the desired temperature. For classic meat fondue set thermostat at the maximum temperature; cheese, stock and chocolate fondue require a somewhat lower temperature. Set the temperature so that the mixture will not boil. Cheese and chocolate in particular should be heated up slowly to prevent them from boiling over.

Stir once in a while to obtain a smooth texture.
There are several types of oil suitable for fondue. Check on the packaging to see whether or not the oil is suitable for fondue. Please note: oil, bouillon, cheese sauce or chocolate will become very hot! Never thouch it. Example for classic meat fondue:
Place a small piece of meat to the fondue fork (No.11) and put it in the fondue fork ring (No. 12) of the fondue pot. Let it yarn and pull the meat from the fondue fork. Note: The fondue fork always stick to the holder and never directly in the mouth stabbing, this can cause very serious burns!

Using the baking plate
Place the fondue pot (No. 10) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted. Always use the wooden spatula (No. 8) to avoid to damage the non-stick layer of the baking plate. Meat en fish dishes can be cooked on the baking plate.

Using the pot
Place the pot (No. 15) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted. Always use the wooden spatula (No. 8) to avoid to damage the non-stick layer of the pot. The pot is for preparing sauces, soups and vegetables.

Cleaning the unit
Always remove the plug from the outlet when not in use or when the device is cleaned. Let the device cool down completely before cleaning.
Wipe the heating base (No. 5)with a mild detergent and a damp cloth.
Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool as this will damage the device. Never immerse the heating base (No. 5) in water or other liquid. Clean the loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe.

IMPORTANT SAFEGUARDS



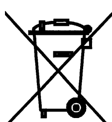
- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities,or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Guarantee
- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging
The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product
This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity
This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Utilisation et maintenance

Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à celle de votre habitation.
Tension nominale : 220-240V CA 50Hz

Avant la première utilisation

Assemblez la poignée (N°1) sur le couvercle (N°2) et serrez la vis.
Nettoyez toutes les pièces détachées à l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez bien. Ces pièces peuvent aussi aller au lave-vaisselle.
N'immergez jamais la base chauffante (N°5) dans l' eau ou tout autre liquide et ne la placez jamais au lave-vaisselle.
Tournez le thermostat (N°6) dans le sens des aigui lles d'une montre sur le réglage le plus élevé et laissez l'appareil chauffer pendant au moins 10 minutes sans aliments, l'appareil peut émettre une odeur et de la fumée, ceci est normal. Placez l'appareil à un endroit bien ventilé. L'appareil est prêt à être utilisé.

Utilisation du wok
Placez le wok (N°4) sur la base chauffante (N°5) et tournez le thermostat (N°6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffage (N°7) s'allumera, lorsque la température de chauffage est atteinte, le témoin s'éteindra.
Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N°7) s'allume et s'éteint, ceci est nor mal, la température est constamment ajustée. Placez l'appareil à un endroit bien ventilé et un tapis pour ne pas endommager la table. Versez un peu d'huile dans le wok et ajoutez les ingrédients, comme de la viande, du poisson ou des légumes. Préparez les aliments et remuez-les régulièrement dans le wok. Utilisez toujours la spatule en bois (N°8) pour éviter d'en dommager le revêtement anti-adhésif du wok. Pour garder les aliments chauds ou cuire, placez le couvercle sur le wok. Si la cuisson est trop rapide pour vos plats, tournez le thermostat (N°6) vers un réglage plus faible.

Utilisation de la grille
Placez la grille (N°3) avec les crochets sur le bo rd du wok. Vous pouvez placer les aliments a griller sur la grille. Le couvercle (N°2) ne doit pas être utilisé, seulement si la grille est retirée.

Utilisation de la fondue
Placez le pot à fondue (N°13) sur la base chauffan te (N°5) et tournez le bouton du thermostat (N°6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffa ge (N°7) s'allumera lorsque la température est atteinte et s'éteindra ensuite. Placez l'anneau pour fourchettes à fondue (N°12) sur le pot à fondue (N°13).
Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N°7) s'allume et s'éteint, ceci est nor mal, la température est constamment ajustée. La température ajustable du pot à fondue le rend utilisable pour tout type de fondue, comme une fondue classique (bourguignonne) aussi bien qu'une fondue de fromage (savoyarde), de chocolat ou même une fondue chinoise (avec un bouillon). Remplissez le pot avec les ingrédients désirés et mettez-le sur la base chauffante. Ajoutez de l'huile, du fromage, du bouillon ou du chocolat, mais pas trop. Le niveau d'huile ou de fromage ou de quoi que ce soit d'autre doit être maintenu entre les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du pot. Réglez le thermostat sur la température désirée. Pour une fondue de viande classique, réglez le thermostat sur la température maximum ; fromage, bouillon et chocolat requièrent une température plus basse. Réglez la température pour que le mélange ne bouille pas. En

particulier pour le fromage et le chocolat, le chauffage doit être très lent pour éviter de les brûler.
Remuez de temps en temps pour obtenir une texture lisse.
Plusieurs types d'huile conviennent à la fondue. Vérifiez sur l'emballage si l'huile convient ou pas pour une fondue. Veuillez noter que l'huile, le bouillon, le fromage ou le chocolat deviendra très chaud(e)! Ne touchez jamais avec la main. Exemple de fondue de viande : Placez un petit bout de viande au bout de la fourchette à fondue (N°11) et placez-la dans l'anneau à fourchettes à fondue (N°12) du pot à fo ndue. Laissez cuire puis retirez la viande de la fourchette à fondue. Note : La fourchette à fondue ne doit servir qu'à cuire la viande, ne la mettez pas directement dans la bouche, ceci provoquerait de sérieuses blessures !

Utilisation de la plaque de cuisson

Placez la plaque de cuisson (N°10) sur la base cha uffante (N°5) et tournez le bouton du thermostat (N°6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffage (N°7) s'allumera lorsque la température est atteinte et s'éteindra ensuite. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N°7) s'allume et s'éteint, ceci est normal, la température est constamment ajustée. Utilisez toujours la spatule en bois (N°8) pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson. Les plats de viandes et de poissons peuvent être cuisinés sur la plaque de cuisson.

Utilisation de la casserole

Placez la casserole (N°15) sur la base chauffante (N°5) et tournez le bouton du thermostat (N°6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffa ge (N°7) s'allumera lorsque la température est atteinte et s'éteindra ensuite. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N°7) s'allume et s'éteint, ceci est normal, la température est constamment ajustée. Utilisez toujours la spatule en bois (N°8) pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la casserole. Servez-vous de la casserole pour préparer des sauces, soupes et légumes.

Nettoyage de l'appareil

Retirez toujours la prise de la prise murale lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil ou pour le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
Nettoyez la base chauffante (N°5) avec un détergen t doux et un chiffon humide.
N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou laine d'acier, ceci endommagerait l'appareil. N'immergez jamais la base chauffante (N°5) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez les pièces détachées à l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez bien. Ces pièces peuvent aussi aller au lave-vaisselle.

MISES EN GARDES IMPORTANTES



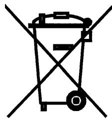
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ai subit un dysfonctionnement ou ait été endommage d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabriquant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) don't les capacities physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, oou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant
- 'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas. Une prise ou un cordon endommagé doit être remplacé par un technicien autorisé pour éviter tout danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un objet similaire n'est pas autorisée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE

Garantie

- L'appareil fourni par notre société est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (reçu).
- Au cours de la période de garantie, tout défaut sur l'appareil ou ses accessoires et tout défaut de fabrication sera gratuitement réparé ou remplacé –à notre discrétion- Les interventions couvertes par la garantie ne prolongent pas la durée de la période de garantie et ne donnent droit à aucune nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans preuve d'achat aucun remplacement ou réparation gratuite ne sera effectué.
- Si vous désirez avoir recours à la garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine chez votre détaillant, en y joignant votre preuve d'achat.
- Les dommages subits par les accessoires n'impliquent pas un remplacement automatique de l'ensemble de l'appareil. Dans un tel cas, veuillez contacter notre service d'assistance en ligne. Les éléments en verre ou en plastique qui sont cassés donnent toujours lieu à un échange.
- Les défauts concernant les consommables ou les éléments sujets à l'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie et sont donc à la charge du client !
- La garantie est annulée si des interventions non autorisées sont effectuées sur l'appareil.
- Après expiration de la période de garantie, les réparations peuvent être prises en charge contre facturation par un vendeur spécialisé ou un service d'entretien.

Directives pour la préservation de l'environnement



Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers lorsqu'il arrive au terme de sa durée de vie. Il doit être mis au rebut dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements ménagers électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, les instructions d'utilisation et sur l'emballage sont là pour vous rappeler ce point important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les équipements ménagés usés vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir des informations concernant les points de collectes des environs.

Emballage
L'emballage est recyclable à 100%, mettez-le au rebut en le séparant des autres déchets.

Produit
Cette appareil est doté d'une marque en fonction de la Directive Européenne 2002.96/EC sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En faisant en sorte que le produit soit traité de façon adéquate lors de sa mise au rebut vous pouvez contribuer à prévenir des effets néfastes pour la santé humaine et l'environnement.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est conçu, fabriqué et distribué en respectant les objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension no 2006/95/EC, les exigences de protection de la Directive EMC 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et les exigences de la Directive 93/68/EEC.

Betrieb und Wartung
Die gesamte Geräteverpackung entfernen.
Überprüfen, ob die Gerätespannung mit der Stromspannung Ihres Hauses übereinstimmt.
Nennspannung : AC220-240 V 50 Hz

Vor Erstinbetriebnahme

Den Griff (Nr. 1) am Deckel (Nr. 2) anbringen und mit der Schraube befestigen.
Alle losen Teile in warmem Seifenwasser reinigen. Gründlich abspülen und trocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
Den Heizsockel (Nr. 5) niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen und niemals in die Spülmaschine legen.
Den Thermostat (Nr. 6) im Uhrzeigersinn auf die höchste Einstellung drehen und das Gerät mindestens 10 Minuten ohne Speisen erhitzen, aus dem Gerät können Gerüche und Rauch austreten, das ist normal. Das Gerät an einem gut belüfteten Ort aufstellen.
Das Gerät ist betriebsbereit.

Wokpfanne verwenden
Den Wok (Nr. 4) auf den Heizsockel (Nr. 5) stellen und den Thermostatschalter (Nr. 6) am Gerät einschalten. Die Kontrollleuchte (Nr. 7) leuchtet und wenn die Heiztemperatur erreicht ist, geht die Leuchte aus.
Den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen. Der Thermostat regelt eine konstante Temperatur. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte (Nr. 7) ein und aus, das ist normal. Die Temperatur wird immer konstant eingestellt.
Das Gerät an einen gut belüfteten Ort und auf eine Matte stellen, damit der Tisch nicht beschädigt wird.
Etwas Öl oder Butter in den Wok geben und Zutaten einfüllen, wie z.B. Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Speisen vorbereiten und gleichmäßig in die Pfanne einrühren. Immer den Holzspatel (Nr. 8) benutzen, um die Antihaft-Beschichtung des Wok nicht zu beschädigen.
Zum Warmhalten oder Kochen der Speisen kann der Deckel auf den Wok gelegt werden.
Wenn die Speisen zu schnell erhitzt werden, den Thermostatschalter (Nr. 6) auf eine niedrigere Einstellung drehen.

Rost verwenden
Den Rost (Nr. 3) mit den Haken am Rand des Wok anbringen. Auf dem Rost können Speisen gegrillt werden. Der Deckel (Nr. 2) darf nicht zum Anheben des Rosts verwendet werden.

Fondue verwenden
Den Fonduetopf (Nr. 13) auf den Heizsockel (Nr. 5) stellen und den Thermostatschalter (Nr. 6) am Gerät einschalten. Die Kontrollleuchtet (Nr. 7) leuchtet und wenn die Heiztemperatur erreicht ist, geht die Leuchte aus. Den Fonduegabelring (Nr. 12) auf den Fonduetopf (Nr. 13) legen.
Den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen. Der Thermostat regelt eine konstante Temperatur. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte (Nr. 7) ein und aus, das ist normal. Die Temperatur wird immer konstant eingestellt.
Durch die einstellbare Temperatur ist der Fonduetopf für die Zubereitung verschiedener Fondues geeignet, wie z.B. das klassische Fleischfondue, ebenso wie Käsefondue, Schokoladenfondue oder chinesisches Fondue (mit Brühe). Den Topf mit den gewünschten Zutaten füllen und auf den Heizsockel stellen. Den Topf mit Öl, Käse, Brühe oder Schokolade füllen, aber nicht zu viel davon einfüllen. Der Füllstand von Öl, Käse oder ähnlichem muss zwischen minimaler und maximaler Stufe liegen, was an der Innenseite des Topfs gekennzeichnet ist.

Den Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen. Für das klassische Fleischfondue den Thermostat auf maximale Temperatur einstellen; Käse-, Brühe- und Schokoladenfondue benötigen eine etwas niedrigere Temperatur. Die Temperatur so einstellen, dass die Mischung nicht kocht. Besonders Käse und Schokolade sollten langsam erwärmt werden, damit sie nicht überkochen.
Ab un zu umrühren, um eine glatte Textur zu erhalten.
Es gibt verschiedene Ölsorten, die für Fondue geeignet sind. Bitte auf der Verpackung nachsehen, ob das Öl für Fondue geeignet ist. Bitte beachten: Öl, Fleischbrühe, Käsesoße oder Schokolade werden sehr heiß! Niemals berührent.Beispiel für klassisches Fleischfondue: Ein kleines Stück Fleisch auf die Fonduegabel (Nr. 11) stecken und auf den Fonduegabelring (Nr. 12) am Fonduetopf stecken. Das Fleisch garen und von der Fonduegabel ziehen. Hinweis: Die Fonduegabel immer an der Halterung belassen und niemals direkt in den Mund stecken, das kann zu ernsthaften Verbrennungen führen!

Backblech verwenden
Das Backblech (Nr. 10) auf den Heizsockel (Nr. 5) stellen und den Thermostatschalter (Nr. 6) am Gerät einschalten. Die Kontrollleuchte (Nr. 7) leuchtet und wenn die Heiztemperatur erreicht ist, geht die Leuchte aus. Den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen. Der Thermostat regelt eine konstante Temperatur. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte (Nr. 7) ein und aus, das ist normal. Die Temperatur wird immer konstant eingestellt. Immer den Holzspatel (Nr. 8) benutzen, um die Antihaft-Beschichtung des Backblechs nicht zu beschädigen. Auf dem Backblech können Fleisch- und Fischgerichte zubereitet werden.

Topf verwenden
Den Topf (Nr. 15) auf den Heizsockel (Nr. 5) stellen und den Thermostatschalter (Nr. 6) am Gerät einschalten. Die Kontrollleuchte (Nr. 7) leuchtet und wenn die Heiztemperatur erreicht ist, geht die Leuchte aus. Den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen. Der Thermostat regelt eine konstante Temperatur. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte (Nr. 7) ein und aus, das ist normal. Die Temperatur wird immer konstant eingestellt. Immer den Holzspatel (Nr. 8) benutzen, um die Antihaft-Beschichtung des Topfs nicht zu beschädigen. Im Topf können Soßen, Suppen und Gemüse zubereitet werden.

Gerät reinigen
Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen. Das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
Den Heizsockel (Nr. 5) mit einem milden Reiniger und einem feuchten Tuch reinigen. Niemals aggressive Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle verwenden, weil sonst das Gerät beschädigt wird. Den Heizsockel (Nr. 5) niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Die losen Teile in warmem Seifenwasser reinigen. Gründlich abspülen und trocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



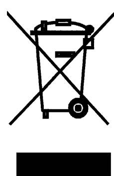
- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Ein beschädigtes Kabel oder Stecker muss von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Das Gerät nicht selbst reparieren.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels oder ähnliches ist nicht zugelassen.

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.

Garantie

- Dieses Gerät ist für 24 Monate ab Kaufdatum garantiert (bitte Kaufbeleg aufbewahren).
- Während der Garantiezeit werden Defekte aufgrund von Material- und Fertigungsfehlern kostenfrei repariert oder das Gerät wird ersetzt. Im Garantiefall verlängert sich die Laufzeit der ursprünglichen Garantie nicht!
- Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf. Ohne Kaufbeleg nehmen wir keine Garantiearbeiten vor.
- Im Garantiefall geben Sie das Gerät bitte mit allen Zubehörteilen originalverpackt und mit Kaufbeleg bei Ihrem Fachhändler ab.
- Beschädigte Zubehörteile führen nicht automatisch zum Ersatz des gesamten Geräts. Bitte wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Hotline. Glas- und Kunststoffteile unterliegen nicht der Garantie.
- Verschleißteile, Reinigung und Wartung sind nicht durch die Garantie abgedeckt und werden berechnet!
- Bei unerlaubtem Eingriff Dritter verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nach Ablauf der Garantie vereinbaren Sie kostenpflichtige Reparaturen bitte mit
- Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.

Hinweise zum Umweltschutz



Das Gerät darf am Ende seiner Gebrauchsfähigkeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Das Symbol auf Gerät, Bedienungsanleitung und Verpackung gibt Hinweise zur Entsorgung.
Die Materialien sind entsprechend recyclingfähig. Durch Recycling und andere Formen der Wiederverwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie die nächste Sammelstelle für Altgeräte bei Ihrer örtlichen Verwaltung.

Verpackung
Die Verpackungsmaterialien sind 100% recyclingfähig.

Produkt
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für elektrische und elektronische Altgeräte (EAG). Durch korrekte Wiederverwertung helfen Sie beim Schutz unserer Umwelt.

EU Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde entsprechend der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC und der EMC-Richtlinie 2004/108/EC sowie der Richtlinie 93/68/EEC gefertigt und vermarktet.

Funcionamiento y mantenimiento

Quite todo el material de embalaje
Compruebe si el voltaje del dispositivo se corresponde con el voltaje principal de su casa.
Tensión nominal: CA220-240V 50Hz

Antes de utilizar el dispositivo por primera vez

Coloque la manilla (Nº1) sobre la tapa (Nº3) y apriétela con el tornillo.
Limpie todas las piezas sueltas en agua templada con jabón. Enjuáguelas y séquelas inmediatamente. Estas piezas también son aptas para el lavavajillas.
Nunca sumerja la base de la calefacción (Nº5) en agua ni ningún otro líquido ni la meta nunca en el lavavajillas.
Gire el termostato (Nº6) en dirección de las agujas del reloj a la configuración más alta y caliente la unidad al menos durante 10 minutos sin comida. El dispositivo puede echar humo y olor, esto es normal. Coloque el dispositivo en una zona bien ventilada.
Ya puede utilizar el dispositivo.

Utilización de la sartén
Coloque la sartén (Nº4) en la base de calefacción (Nº5) y encienda el interruptor del termostato (Nº6) en el dispositivo. La luz de calefacción (Nº7) se iluminará, cuando la temperatura de la calefacción sea la deseada, la luz se apaga.
Gire el interruptor en dirección de las agujas del reloj hasta la posición deseada. El termostato regula una temperatura constante. Durante el uso, la luz de calefacción (Nº7) se enciende y se apaga, esto es normal, la temperatura se ajusta constantemente.
Coloque el dispositivo en una zona bien ventilada y sobre una bayeta para evitar daños en la mesa.
Vierta un poco aceite o mantequilla en la sartén y añada ingredientes como carne, pescados o vegetales. Prepare los alimentos y remueva regularmente. Utilice siempre una espátula de madera (Nº8) para evitar dañar la superficie anti adherente de la sartén. Para mantener la comida caliente o para cocinar, puede ponerle la tapa a la sartén. Si cocina sus platos demasiado rápido, gire el interruptor del termostato (Nº6) hacia atrás en una configuración más baja.

Utilización de la parrilla
Coloque la parrilla (Nº3) con los ganchos en los extremos de la sartén. En la parrilla se pueden asar alimentos. La tapa no se utiliza (Nº 2), al levantar la rejilla.

Utilización de la Fondue
Coloque la olla de fondue (Nº. 13) sobre la base de calefacción (Nº. 5) y gire el interruptor del termostato (Nº. 6) en el dispositivo. La luz de calefacción (Nº. 7) se iluminará y se apagará cuando se alcance la temperatura deseada. Coloque el aro para los tenedores de fondue (Nº 12) sobre la olla de fondue (Nº. 13).
Gire el interruptor en dirección de las agujas del reloj hasta la posición deseada. El termostato regula una temperatura constante. Durante el uso, la luz de calefacción (Nº 7) se enciende y se apaga, esto es normal, la temperatura se ajusta constantemente.
La temperatura ajustable de la olla de la fondue hace que sea adecuada para los diferentes tipos de fondue como la fondue tradicional de carne, a fondue de queso o una fondue China (con caldo). Eche en la olla los ingredientes deseados y póngala sobre la base de calefacción. Llene la olla con aceite, queso, caldo o chocolate, pero no la llene demasiado. El nivel de

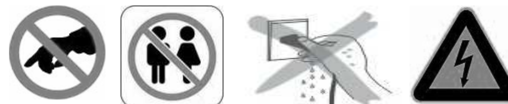
aceite, queso o similar debe estar entre los niveles máximo y mínimo indicados en el interior de la olla.
Configure el termostato a la temperatura deseada. Para la fondue clásica de carne ponga el termostato a la temperatura máxima; las fondues de chocolate, queso y caldo necesitan temperaturas algo más bajas. Configure la temperatura de modo que no hierva el contenido de la olla. En concreto, el queso y el chocolate deberían ser calentados lentamente para evitar que hiervan y se salgan.
Remueva de vez en cuando para obtener una textura suave.
Hay varios tipos de aceite válido para la fondue. Compruebe en el paquete si el aceite es adecuado o no para la fondue. Por favor, ¡tenga en cuenta que el aceite, el caldo, la salsa de queso o el chocolate estarán muy calientes! Nunca los toque. Ejemplo para la fondue clásica de carne:
Coloque un pedacito de carne en el tenedor de fondue (Nº 11) y colóquelo en el aro para tenedores (Nº 12) de la olla de fondue. Deje que se haga y saque la carne del tenedor. Nota: Vacíe el contenido del tenedor en un soporte y agárrelo por el asa, nunca lo meta directamente en la boca o le podría causar quemaduras graves.

Uso de la placa de horneado
Coloque la placa de horneado (Nº. 10) sobre la base de calefacción (Nº 5) y encienda el interruptor del termostato (Nº 6) en el dispositivo. La luz de calefacción (Nº7) se iluminará, cuando la temperatura de la calefacción sea la deseada, la luz se apaga. Gire el interruptor en dirección de las agujas del reloj hasta la posición deseada. El termostato regula una temperatura constante. Durante el uso, la luz de la calefacción se iluminará y se apagará (Nº7), es normal, la temperatura se ajuste constantemente. Utilice siempre la espátula de madera (Nº 8) para evitar daños sobre la superficie anti adherente de la placa de horneado. Puede utilizarla para cocinar carne y pescado.

Uso de la olla
Coloque la olla (Nº 15) sobre la base de calefacción (Nº 5) y encienda el interruptor del termostato (Nº 6) en el dispositivo. . La luz de calefacción (Nº7) se iluminará, cuando la temperatura de la calefacción sea la deseada, la luz se apaga. Gire el interruptor en dirección de las agujas del reloj hasta la posición deseada. El termostato regula una temperatura constante. Durante el uso, la luz de calefacción (Nº7) se enciende y se apaga, esto es normal, la temperatura se ajusta constantemente. Utilice siempre una espátula de madera (Nº8) para evitar dañar la superficie anti adherente de la olla. La olla es adecuada para preparar salsas, sopas y verduras.

Limpieza de la unidad
Desenchufe siempre la unidad de la toma de corriente cuando no la utilice o cuando la vaya a limpiar. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
Limpie la base de la calefacción (Nº 5) con un detergente suave y un paño húmedo.
No utilice nunca detergentes duros ni abrasivos, rasquetas ni estropajos de acero, ya que podría dañar la unidad. Nunca sumerja la base de calefacción (Nº5) en agua ni en otro líquido.
Lave las piezas sueltas con agua templada con jabón. Enjuáguelas y séquelas inmediatamente. Estas piezas también son aptas para el lavavajillas.

NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



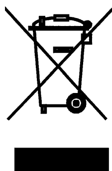
- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.
- Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o quitar piezas. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, después de que funcionen mal o se hayan dañado de cualquier modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden provocar heridas y anular la garantía que pueda tener.
- No lo use en exterior, ni sobre o cerca de fuentes de calor directas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni toque las superficies calientes o entre en contacto con piezas calientes. No deje que el producto se coloque debajo o cerca de cortinas, persianas, etc.
- Este aparato es solamente para uso doméstico, y sólo para su finalidad.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, y por lo tanto nunca debe dejarse encendido o cuando esté caliente sin supervisión por un adulto.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Un técnico autorizado deberá sustituir los cables o enchufes dañados para evitar riesgos. No trate de reparar el dispositivo por su cuenta.
- No se permite el uso de cables alargadores o similares.
-

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA EN EL FUTURO

Garantía

- El dispositivo proporcionado por nuestra empresa está cubierto por una garantía de 24 meses desde la fecha de compra (recibo).
- Durante la duración de la garantía, cualquier avería del dispositivo o sus accesorios debida a defectos de material o fabricación será solucionado sin coste mediante su reparación o, según nuestro criterio, su cambio. El servicio de garantía no implica una ampliación de la duración de la garantía ni da derecho a una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona mediante la prueba de compra. Sin la prueba de compra no se realizará ningún cambio ni reparación sin coste.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina entera en su embalaje original a su vendedor, junto con el recibo.
- Los daños a accesorios no implican el cambio automático gratuito de toda la máquina. En tales casos, contacte con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrán cargo.
- Los defectos ds consumibles o piezas susceptibles de desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o cambio de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, deben pagarse.
- La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del fin del periodo de garantía, las reparaciones pueden ser realizadas por vendedores capacitados o el servicio de reparación con el pago de los costes correspondientes.

Normas de protección del medioambiente



Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino desecharse en un centro de reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le llama la atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, contribuye de forma importante a la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información sobre el punto de recogida.

Embalaje
El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje de forma separada.

Producto
Este dispositivo tiene una marca de cumplimiento con la Directriz Europea 2002/96/EC. sobre Equipo Eléctrico y Electrónico de Desecho (WEEE). Garantizando que el producto de desecho se procese correctamente, ayuda a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de cumplimiento CE
Este dispositivo ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directriz de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directriz EMC 2004/108/EC de "Compatiblidad Electromagnética" y los requisitos de la Directriz 93/68/EEC.

IT

Funzionamento e manutenzione

Rimuovere tutto l’imballaggio dal dispositivo.
Controllare che il voltaggio dell’apparecchio corrisponda al voltaggio di rete della vostra casa.
Voltaggio specifico: AC220-240V 50Hz

Prima del primo utilizzo

Attaccare il manico (N. 1) sul coperchio (N. 2) e avvitare con la vite.
Pulire tutte le parti staccate in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.
Non immergere mai la base riscaldante (N. 5) in acqua o altro liquido e non metterla mai in lavastoviglie.
Ruotare il termostato (N. 6) in senso orario verso l’impostazione più alta e riscaldare l’unità almeno 10 minuti senza cibo, il dispositivo può diffondere un po’ di cattivo odore e funo, è normale. Posizionare il dispositivo in un’area ben ventilata.
Il dispositivo è pronto per l’uso.

Usare la padella cinese
Posizionare la padella cinese (N. 4) sulla base riscaldante (N. 5) e accendere ll’interruttore del termostato (N. 6) sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7) si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà.
Ruotare l’interruttore in senso orario verso la posizione desiderata. Il termostato regola una temperatura costante. Durante l’uso, la luce di riscaldamento (N. 7)si accende e si spegne, è normale, la temperatura è sempre mantenuta costante.
Posizionare il dispositivo in uno spazio ben ventilato e un sottopiatto per prevenire danni al tavolo.
Versare un po’ di olio o burro nella padella cinese e aggiungere ingredienti come carne, pesce o verdure. Preparare il cibo e mescolare regolarmente nella padella. Usare sempre la spatola di legno (N. 8) per evitare danni allo strato antiaderente della padella cinese. Per tenere il cibo caldo o per cucinare, potete posizionare il coperchio sulla padella cinese. Se la cottura è troppo veloce per le vostre pietanze, ruotate l’interruttore del termostato (N. 6)verso un’impostazione più bassa.

Usare la griglia
Posizionare la griglia (N. 3) con i fermi sul bordo della padella cinese. Sulla griglia può essere grigliato il cibo. Il coperchio (N. 2) non va usato, sollevando la griglia.

Usare la fonduta
Posizionare la pentola per la fonduta (N. 13) sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l’interruttore del termostato (N. 6) sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7) si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà. Posizionare l’anello della forchetta da fonduta (N. 12) sulla pentola per la fonduta (N. 13).
Ruotare l’interruttore in senso orario verso al posizione desiderata. Il termostato regola una temperatura costante. Durante l’uso, la luce di riscaldamento (N. 7) si accende e si spegne, è normale, la temperatura è sempre mantenuta costante.
La temperatura regolabile della pentola da fonduta la renderà adatta a vari tipi di fonduta, come la fonduta classica alla carne, così come la fonduta al formaggio, una fonduta al cioccolato o una fonduta cinese (con brodo). Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati e metterla sulla base riscaldante. Riempire la pentola con olio, formaggio, brodo o cioccolato, ma non metterne troppo. Il livello di olio, formaggio o qualcosa di simile deve essere mantenuto tra il livello minimo e massimo che è indicato all’interno della pentola.

Impostare il termostato alla temperatura desiderata. Per la fonduta classica alla carne impostare il termostato alla temperatura massima; la fonduta al formaggio, brodo e cioccolato richiedono in qualche modo una temperatura più bassa. Impostare la temperatura in modo che il miscuglio non bolla, Il formaggio e il cioccolato in particolare devono essere riscaldati lentamente per prevenirne l'ebollizione.
Mescolare di tanto in tanto per ottenere una consistenza soffice.
Ci sono diversi tipi di olio adatti alla fonduta. Controllare sulla confezione per vedere se l'olio è adatto alla fonduta o meno. Notare che: l'olio, il brodo di carne, la salsa al formaggio o il cioccolato diventeranno bollenti! Non toccarli mai. Esempio per la fonduta classica alla carne: Posizionare un piccolo pezzo di carne sulla forchetta da fonduta (N.11)e porla nell'anello per la forchetta da fonduta (N. 12) della pentola per la fonduta. Fallo sciogliere ed estrarre la carne dalla forchetta da fonduta. Nota: La forchetta da fonduta aderisce sempre al manico e non deve essere messa mai in bocca direttamente mordendola, ciò può causare ustioni molto gravi!

Usare la teglia

Posizionare la pentola per la fonduta (N. 10) sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l'interruttore del termostato (N. 6)sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7)si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà. Ruotare l'interruttore del termostato in senso orario verso la posizione desiderata. Il termostato mantiene la temperatura costante. Durante l'uso, la luce di riscaldamento (N. 7) si accende e si spegne, è normale, la temperatura è sempre mantenuta costante. Usare sempre la spatola di legno (N. 8) per evitare danni allo strato antiaderente della teglia. I piatti di carne e pesce possono essere cucinati sulla teglia.

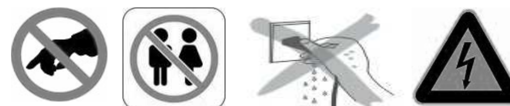
Usare la pentola

Posizionare la pentola (N. 15)sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l'interruttore del termostato (N. 6) sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7)si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà. Ruotare l'interruttore in senso orario verso la posizione desiderata . Il termostato mantiene la temperatura costante. Durante l'uso, la luce di riscaldamento (N. 7) si accende e si spegne, è normale. La temperatura è sempre mantenuta costante. Usare sempre la spatola di legno (N. 8) per evitare danni allo strato antiaderente della pentola. La pentola va bene per preparare salse, zuppe e verdure.

Pulire l'unità

Rimuovere sempre la spina dalla presa elettrica quando nonè in uso o quando il dispositivo è pulito. Lasciare raffreddare il dispositivo completamente prima di pulire.
Asciugare la base riscaldante (N. 5) con un detersivo leggero e un panno umido.
Non usare mai detergenti aggressivi e abrasivi, retine o lana d'acciaio poiché ciò danneggerà il dispositivo. Non immergere mai la base riscaldante (N. 5) in acqua o altro liquido. Pulire le parti staccate in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



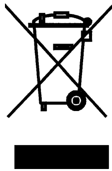
- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
- Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiata o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
- L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
- Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
- Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
- Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Un cavo o una presa danneggiata devono essere sostituiti da un tecnico autorizzato per evitare rischi. Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non è permesso usare una prolunga o qualcosa di simile.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

Garanzia

- Il dispositivo fornito dalla nostra Compagnia ha una garanzia che copre 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (ricevuta).
- Durante il corso della garanzia qualsiasi difetto del dispositivo o dei suoi accessori o difetti di materiale o di produzione verranno eliminate gratuitamente tramite la riparazione o, a nostra discrezione, tramite la sua sostituzione. Il servizio di garanzia non comporta un'estensione della durata della garanzia, né da diritto ad una nuova garanzia!
- La prova della garanzia è fornita dallo scontrino d'acquisto. Senza lo scontrino d'acquisto non verrà effettuata alcuna sostituzione o riparazione.
- Se si desidera presentare un reclamo inerente la garanzia si prega di portare l'intero apparecchio nell'imballaggio originale al vostro rivenditore unitamente alla ricevuta.
- Danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita automatica dell'intero apparecchio. In tali casi si prega di contattare il nostro numero verde. Vetro rotto o rottura delle parti in plastica sono sempre soggetti ad una spesa.
- Difetti ai consumabili o a parti soggette ad usura, come anche pulizia, manutenzione o sostituzione delle suddette parti non sono coperte dalla garanzia e pertanto devono essere pagati!
- La garanzia scade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore competente o da un servizio di riparazioni a fronte del pagamento dei costi conseguenti.

Linee guida per la protezione dell'ambiente



Questo dispositivo non dovrebbe essere inserito nella spazzatura domestica alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito presso un punto centrale per il riciclo dei dispositivi domestici elettrici ed elettronici. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale d'istruzioni e sull'imballaggio centra la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali usati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici usati contribuite a dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle autorità locali per informazioni inerenti i punti di raccolta.

Imballaggio
L'imballaggio è riciclabile al 100%, riportare l'imballaggio separatamente.
Prodotto
Questo dispositivo è dotato di un marchio secondo la Normativa Europea 2002/96/EC. sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Garantendo che il prodotto viene correttamente smaltito come rifiuto, aiutate ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione di conformità EC
Questo dispositivo è progettato, prodotto e marchiato secondo gli obiettivi di sicurezza della Direttiva sul Basso Consumo N°2006/95/EC, i requis iti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/EC sulla "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/EEC.

Funcionamento e manutenção

Retire todas as embalagens do aparelho.
Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem principal de sua casa.
Voltagem nominal: CA220-240 V 50 Hz

Antes da primeira utilização

Encaixe a pega (N.º 1) na tampa (N.º 2) e aperte com o parafuso.
Limpe todas as peças soltas em água morna com sabão. Lave e seque cuidadosamente.
Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Nunca mergulhe a base de aquecimento (N.º 5) em água ou noutro líquido e nunca a coloque na máquina de lavar loiça.
Rode o termóstato (N.º 6) para a direita para a definição mais alta e aqueça a unidade durante, pelo menos, 10 minutos sem alimentos. O aparelho pode libertar algum cheiro e fumo. Isto é normal. Coloque o aparelho num local bem ventilado.
O aparelho está pronto a ser utilizado.

Utilizar a panela Wok
Coloque o Wok (N.º 4) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acender-se-á quando a temperatura de aquecimento for atingida e a luz apaga-se.
Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante.
Coloque o aparelho num espaço bem ventilado e por cima de uma toalha para evitar danos na mesa.
Coloque algum óleo ou manteiga no Wok e acrescente ingredientes como carne, peixe ou legumes. Prepare os alimentos e mexa regularmente na panela. Utilize sempre a espátula de madeira (N.º 8) para evitar danificar a camada anti-aderente do Wok. Para manter os alimentos quentes ou para cozinhar, pode colocar a tampa no Wok. Se a cozedura for demasiado rápida para os seus pratos, rode o interruptor do termóstato (N.º 6) para uma definição mais baixa.

Utilizar a grelha
Coloque a grelha (N.º 3) com os ganchos na extremidade do Wok. Na grelha podem grelhar-se alimentos. A tampa (N.º 2) não deve ser utilizada pois faz pressão sobre a grelha.

Utilizar o fondue
Coloque a caçarola de fondue (N.º 13) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando se atinge a temperatura de aquecimento. Coloque o separador de garfos de fondue (N.º 12) na caçarola de fondue (N.º 13).
Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante.
A temperatura ajustável da caçarola de fondue faz com que seja adequada para vários tipos de fondue, como o fondue clássico de carne, bem como o fondue de queijo, de chocolate ou o fondue chinês (com caldo). Coloque na caçarola os ingredientes pretendidos e coloque-a na base de aquecimento. Encha a caçarola com óleo, queijo, caldo ou chocolate, mas não encha demasiado. O nível de óleo, queijo ou algo semelhante deve ser mantido entre os níveis mínimo e máximo que estão indicados no interior da caçarola.

Coloque o termóstato na temperatura pretendida. Para o fondue clássico de carne, coloque o termóstato na temperatura máxima. Para fondue de queijo, de caldo ou de chocolate, é necessária uma temperatura mais baixa. Defina a temperatura de forma que a mistura não ferva. Em especial, o queijo e o chocolate devem ser aquecidos lentamente para evitar que fervam.
Mexa de vez em quando para obter uma textura suave.
Há vários tipos de óleo adequados para o fondue. Verifique na embalagem para ver se o óleo é ou não adequado para fondue. Tenha em atenção: o óleo, o caldo, o molho de queijo ou o chocolate vão ficar muito quentes. Nunca lhes toque. Exemplo para fondue clássico de carne: Coloque uma pequena porção de carne no garfo de fondue (N.º 11) e coloque-a no separador de garfos de fondue (N.º 12) da caçarola de fondue. Deixe cozinhar e retire a carne do garfo de fondue. Nota: o garfo de fondue nunca deve entrar em contacto directo com a boca, pois pode provocar queimaduras graves!

Utilizar a frigideira

Coloque a frigideira (N.º 10) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando se atinge a temperatura de aquecimento. Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante. Utilize sempre a espátula de madeira (N.º 8) para evitar danificar a camada anti-aderente da frigideira. Podem cozinhar-se pratos de carne e peixe na frigideira.

Utilizar a caçarola

Coloque a caçarola (N.º 15) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando se atinge a temperatura de aquecimento. Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante. Utilize sempre a espátula de madeira (N.º 8) para evitar danificar a camada anti-aderente da caçarola. A caçarola serve para preparar molhos, sopas e legumes.

Limpeza do aparelho

Retire sempre o cabo da tomada quando não utilizar ou quando limpar o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo.
Limpe a base de aquecimento (N.º 5) com um detergente suave e um pano húmido.
Nunca utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos, esfregões ou palhas de aço uma vez que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe a base de aquecimento (N.º 5) em água ou noutro líquido. Limpe as peças soltas em água morna com sabão. Lave e seque cuidadosamente. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



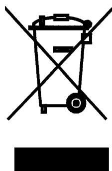
- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo dependurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Um cabo ou ficha danificados só devem ser substituídos por um técnico autorizado, para evitar perigos. Não repare por si próprio o aparelho.
- Não é permitido utilizar um cabo de extensão ou algo semelhante.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (recibo).
- Durante a duração da garantia qualquer avaria do aparelho ou dos seus acessórios até defeitos de fabrico ou de material serão eliminados sem encargo por reparação ou, se preferir, por substituição. Os serviços da garantia não implicam uma prorrogação da duração da garantia nem conferem nenhum direito a uma nova garantia!
- O comprovativo da garantia é fornecido com o comprovativo da compra. Sem o comprovativo da compra não serão realizadas sem encargo a reparação ou a substituição.
- Se desejar fazer uma reclamação prevista na garantia, devolva a máquina na totalidade e com a embalagem de origem do distribuidor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo da máquina na sua totalidade. Neste caso, entre em contacto com a nossa linha de assistência directa. As peças de vidro ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitas a encargo.
- Os defeitos nos consumíveis ou nas peças sujeitas a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição das referidas peças não estão cobertos pela garantia e por isso devem ser pagos!
- A garantia termina no caso de adulteração não autorizada.
- Depois do prazo de validade da garantia a reparação pode ser realizada por um fabricante qualificado ou por um serviço de reparação contra o pagamento dos custos decorrentes.

Instruções gerais sobre a protecção do ambiente



Este aparelho não deve ser colocado juntamente com o lixo doméstico depois da sua vida útil ter terminado, mas deve ser eliminado num ponto central de reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o manual de instruções e as embalagens chamam a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos está a contribuir para promover a protecção do nosso ambiente. Peça às suas autoridades locais informações sobre os pontos de reciclagem.

Embalagens
As embalagens são 100% recicláveis. Devolva as embalagens em separado.

Produto
Este aparelho vem equipado com uma marca que está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que o produto é tratado correctamente como um resíduo, está a ajudar nas possíveis consequências adversas para o ambiente e para a saúde humana.

Declaração de conformidade CE
Este aparelho foi construído, fabricado e é comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" Nº 2006/95/EC, com as exigências da Directiva CEE Nº 2004/108/CE "Compatibilidade Electromagnética" e as exigências da Directiva Nº 93/68/CEE.

Användning och underhåll

Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
Kontrollera om enhetens volttal överensstämmer med ditt hems huvudsakliga volttal
Märkspänning : AC220-240V 50Hz

Innan första användningen

Sätt fast knoppen (nr 1) på locket(nr 2) och fäst den med skruven.
Rengör alla lösa delar med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga. Dessa delar tål även maskindisk.
Lägg aldrig värmeplattan (nr 5) i vatten eller annan vätska och diska den aldrig i diskmaskin.
Vrid termostaten (nr 6) medurs till högsta läget och värm upp enheten i minst 10 minuter utan mat. Enheten kan börja ryka och lukta, men detta är normalt. Placera enheten på en väl ventilerad plats.
Enheten är nu klar att använda.

Använda wokpannan
Placera woken (nr 4) på värmeplattan (nr 5) och vrid på termostaten (nr 6) på enheten.
Kontrollampan (nr 7) kommer tändas och när den blivit varm så slocknar lampan.
Vrid reglaget medurs till önskat läge. Termostaten reglerar en jämn temperatur. Under användning kommer kontrollampan (nr 7) att tändas och släckas och det är normalt eftersom temperaturen hela tiden justeras.
Placera enheten på en väl ventilerad plats och på ett underlägg för att förhindra skador på bordet.
Häll lite olja eller smör i woken och lägg till ingredienser såsom kött, fisk eller grönsaker. Laga till maten och rör regelbundet om i pannan. Använd alltid en träspatel (nr 8) för att undvika att wokens ytskikt skadas. För att hålla maten varm eller för att koka så kan du lägga på wokens lock. Om det värms för snabbt för dina rätter så vrid ner termostaten (nr 6) till ett lägre läge.

Använda gallret
Placera gallret (nr 3) med krokarna runt wokens kanter. På gallret kan du ha grillad mat.
Locket (nr 2) ska inte användas eftersom det kan tippa gallret.

Använda fonduen
Placera fonduegrytan (nr 13) på värmeplattan (nr 5) och vrid på termostaten (nr 6) på enheten.
Kontrollampan (nr 7) kommer tändas och när den blivit varm slocknar den. Placera ringen för fonduegafflar (nr 12) på fonduegrytan (nr 13).
Vrid termostaten medurs till önskat läge. Termostaten reglerar en jämn temperatur. Under användning kommer kontrollampan (nr 7) att tändas och släckas och det är normalt eftersom temperaturen hela tiden justeras.
Fonduegrytans justerbara temperatur gör den lämplig för en rad olika typer av fondue, som klassisk köttfondue och även ostfondue, en chokladfondue eller en kinesiskfondue (med buljong). Fyll grytan med önskade ingredienser och ställ den på värmeplattan. Fyll grytan med olja, ost, buljong eller choklad, men häll inte i för mycket. Nivån av olja, ost eller liknande måste vara mellan minimi- och maxnivån som visas på grytans insida.
Ställ in termostaten på önskad temperatur. För klassisk köttfondue ställer du termostaten på maxtemperaturen; ost-, buljong- och chokladfondue kräver en något lägre temperatur. Ställ in temperaturen så att blandningen inte kokar. Speciellt ost och choklad ska värmas upp sakta för att förhindra att det kokar över.
Rör om då och då för att få en jämn konsistens.

Det finns flera olika oljor som är lämpliga till fondue. Läs på förpackningen för att se om oljan lämpar sig för fondue eller inte. OBS: oljan, buljongen, ostsåsen eller chokladen kommer bli mycket varma! Vidrör dem aldrig. Exempel på klassisk köttfondue:
Sätt fast en liten bit kött på fonduegaffeln (nr 11) och sätt den i ringen för fonduegafflar (nr 12) på fonduegrytan. Låt den koka och ta sedan bort köttet från fonduegaffeln. OBS:
Fonduegaffeln sitter alltid fast i hållaren och får aldrig stoppas in i munnen. Detta kan orsaka mycket svåra brännskador!

Använda stekjärnet
Placera stekjärnet (nr 10) på värmeplattan (nr 5) och vrid på termostaten (nr 6) på enheten. Kontrollampan (nr 7) kommer tändas och när den blivit varm slocknar den. Vrid termostaten medurs till önskat läge. Termostaten reglerar en jämn temperatur. Under användning kommer kontrollampan (nr 7) att tändas och släckas och det är normalt eftersom temperaturen hela tiden justeras. Använd alltid träspateln (nr 8) för att undvika skador på stekjärnets non stick-yta. Kött- och fiskrätter kan lagas på stekjärnet.

Använda kastrullen
Placera kastrullen (nr 15) på värmeplattan (nr 5) och vrid på termostaten (nr 6) på enheten. Kontrollampan (nr 7) kommer tändas och när den blivit varm slocknar den. Vrid termostaten medurs till önskat läge. Termostaten reglerar en jämn temperatur. Under användning kommer kontrollampan (nr 7) att tändas och släckas och det är normalt eftersom temperaturen hela tiden justeras. Använd alltid träspateln (nr 8) för att undvika skador på kastrullens non stick-yta. Kastrullen är till för att tillreda såser, soppor och grönsaker.

Rengöra enheten
Dra alltid ur kontakten ur vägguttaget när enheten inte används eller när den rengörs. Låt enheten svalna helt innan den rengörs.
Torka av värmeplattan (nr 5) med ett milt rengöringsmedel och en fuktig trasa.
Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, skrubbsvampar eller stålull eftersom detta kommer att skada enheten. Lägg aldrig värmeplattan (nr 5) i vatten eller annan vätska. Rengör lösa delar i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka noga. Dessa delar tål maskindisk.

VIKTIGA SÄKERHETSRUTINER



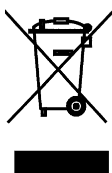
- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och gör all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänge över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placerar under eller nära gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområde den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.
- Apparaten får inte lämnas utan övervakning av vuxen person när den är PÅ eller varm.Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig oövervakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- En skadad sladd eller kontakt måste bytas ut av en auktoriserad tekniker för att undvika uppkomsten av faror. Reparera inte apparaten själv.
- Användning av förlängningssladd eller liknande är inte tillåtet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

Garanti

- Apparaten som vårt företag tillhandahåller täcks av en 24 månader lång garanti som startar på inköpsdatumet (kvitto).
- Under garantins giltighetstid kommer alla tillverknings och materialfel på apparaten, dess tillbehör att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller när vi bedömer det nödvändigt, genom utbyte. Garanti servicen förlänger inte garantins giltighetstid inte heller ger den rätt till ny garanti!
- Bevis på garantin tillhandahålls genom bevis på köpet. Utan bevis på köpet, kommer inga kostnadsfria reparationer eller utbyten att utföras.
- Om du vill utnyttja din garanti vänligen returnera hela maskinen inkl original förpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatisk gratis utbyte av hela maskinen. I sådana fall vänligen kontakta vår service linje. Trasigt glas eller spruckna plastdelar är alltid köparen betalningsskyldig för.
- Defekter på förbrukningsmaterial eller delar som är utsatta för slitage, så väl som rengöring, underhåll eller utbyte av sagda delar täcks inte av garantin och därför ska dessa betalas!
- Garantin förbrukas vid fall av ej auktoriserad manipulation.
- Efter utgången av garantin kan reparationer utföras av den kompetenta återförsäljaren eller reparationsservice mot betalning för att täcka kostnaderna.

Riktlinjer för skydd av miljön



Denna apparat bör inte kastas i hushållssoporna när den slutat fungera, utan måste kasseras vid en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbol på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen är till för att uppmärksamma dig på detta viktiga ärende. Materialet som används i apparaten kan återvinnas. Genom att återvinna använda hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg till att skydda vår miljö. Fråga din lokala myndighet för information rörande samlingspunkter för återvinning.

Förpackning
Förpackningen är 100 % återvinningsbar, returnera förpackningen separat.

Produkt
Denna apparat är utrustad med en märkning enligt EU direktiv 2002/96/EC.
För kasserad elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE). Genom att försäkra att produkten kasseras korrekt, hjälper du till att minska konsekvenserna på för miljön och hälsan.

Tillkännagivande för överensstämmelse med EC
Denna apparat är designad, tillverkad och marknadsförd enligt de säkerhets direktiv som gäller får låg spänningsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven för EMC direktiv 2004/108/EC" elektromagnetisk kompabilitet" och kraven för direktiv 93/68/EEC.

Rukovanje i održavanje.

Uklonite svu ambalažu s uređaja.
Provjerite odgovara li napon koji je naveden na uređaju naponu mreže u vašem domu.
Nazivni napon: AC 220-240 V 50 Hz

Prije prvog korištenja

Pričvrstite ručku (br. 1) za poklopac (br. 2) pomoću vijka.
Isperite sve slobodne dijelove u toploj sapunici. Dobro isperite i osušite. Ovi dijelovi mogu se prati i u perilici posuđa.
Grijaću podlogu (No. 5) nikad nemojte uranjati u vodu ili drugu tekućinu i nikad je nemojte prati u perilici posuđa.
Okrenite termostat (br. 6) u smjeru kazaljke na satu do najviše postavke i zagrijte praznu jedinicu (bez hrane) barem 10 minuta. Uređaj može ispuštati dim i može se osjetiti miris. To je normalno. Postavite uređaj na dobro prozračeno mjesto.
Uređaj je spreman za korištenje.

Upotreba woka
Postavite wok (br. 4) na grijaću podlogu (br. 5) i okrenite prekidač termostata (br. 6) na uređaju. Upalit će se lampica grijanja (br. 7). Kad je postignuta odgovarajuća temperatura, lampica se gasi.
Okrenite prekidač u smjeru kazaljke na satu do željenog položaja. Termostat regulira stalnu konstantnu temperaturu. Tijekom upotrebe lampica grijanja (br. 7) se pali i gasi. To je normalno i znači da se temperatura održava konstantnom.
Postavite uređaj na dobro prozračeno mjesto i na podmetač kako biste izbjegli oštećenje stola.
Stavite malo ulja ili maslaca u wok i dodajte sastojke kao što su meso, riba ili povrće. Tijekom pripreme hrane povremeno promiješajte. Uvijek koristite drvenu žlicu (br. 8) kako biste izbjegli oštećenje sloja koji sprječava lijepljenje. Za čuvanje hrane toplom ili radi kuhanja na wok možete postaviti poklopac. Ako se hrana priprema prebrzo u odnosu na vrijeme predviđeno po receptu, vratite prekidač termostata (br. 6) na nižu postavku.

Upotreba rešetke
Postavite rešetku (br. 3) s kukama na rub woka. Hrana se na rešetki može pripremati kao na roštilju. Poklopac se ne koristi ako je u upotrebi rešetka.

Upotreba za pripremu fondua
Postavite posudu za fondue (br. 13) na grijaću podlogu (br. 5) i okrenite prekidač termostata (br. 6) na uređaju. Upalit će se lampica grijanja (br. 7). Kad je postignuta odgovarajuća temperatura, lampica se gasi. Stavite poklopac (br. 12) ponovo na zdjelu (br. 13).
Okrenite prekidač u smjeru kazaljke na satu do željenog položaja. Termostat regulira stalnu konstantnu temperaturu. Tijekom upotrebe lampica grijanja (br. 7) se pali i gasi. To je normalno i znači da se temperatura održava konstantnom.
Prilagodiva temperatura posude za fondue čini je prikladnom za različite vrste fondua, kao što su klasični mesni, od sira, čokoladni i kineski fondue (s temeljcem). Napunite posudu željenim sastojcima i postavite je na grijaću podlogu. Napunite posudu uljem, sirom, temeljcem ili

čokoladom, ali nemojte staviti previše. Razina ulja, sira ili sličnog sastojka treba se održavati između minimalne i maksimalne razine označene s unutarnje strane posude.
Postavite termostat na željenu temperaturu. Za klasični mesni fondue postavite termostat na maksimalnu temperaturu. Fondue od sira, temeljca i čokolade zahtijeva nešto nižu temperaturu. Postavite temperaturu tako da smjesa ne zakuha. Osobito polako je potrebno zagrijavati sir i čokoladu kako bi se spriječilo vrenje i prelijevanje preko posude.
Povremeno promiješajte kako biste postigli glatku teksturu.
Za fondue je prikladno nekoliko vrsta masnoće. Provjerite na pakiranju je li ulje prikladno za fondue. Napomena: ulje, varivo, umak od sira i čokolada mogu postati vrlo vrući! Nikad ih nemojte dodirivati. Primjer klasičnog mesnog fondua:
Postavite mali komad mesa na vilicu za fondue (br. 11) i postavite prsten vilice za fondue (br. 12) na posudu za fondue. Pričekajte da se termički obradi i povucite meso s vilice za fondue.
Napomena: Vilicu uvijek držite za držač i nikad je nemojte stavljati izravno u usta kako se ne biste opekli!

Upotreba ploče za pečenje

Postavite ploču za pečenje (br. 10) na grijaću podlogu (br. 5) i okrenite prekidač termostata (br. 6) na uređaju. Upalit će se lampica grijanja (br. 7). Kad je postignuta odgovarajuća temperatura, lampica se gasi. Okrenite prekidač u smjeru kazaljke na satu do željenog položaja. Termostat regulira stalnu konstantnu temperaturu. Tijekom upotrebe lampica grijanja (br. 7) se pali i gasi. To je normalno i znači da se temperatura održava konstantnom. Uvijek koristite drvenu žlicu (br. 8) kako biste izbjegli oštećenje sloja koji sprječava lijepljenje. Na ploči za kuhanje možete pripremati jela od ribe i mesa.

Upotreba posude

Postavite posudu (br. 15) na grijaću podlogu (br. 5) i okrenite prekidač termostata (br. 6) na uređaju. Upalit će se lampica grijanja (br. 7). Kad je postignuta odgovarajuća temperatura, lampica se gasi. Okrenite prekidač u smjeru kazaljke na satu do željenog položaja. Termostat regulira stalnu konstantnu temperaturu. Tijekom upotrebe lampica grijanja (br. 7) se pali i gasi. To je normalno i znači da se temperatura održava konstantnom. Uvijek koristite drvenu žlicu (br. 8) kako biste izbjegli oštećenje sloja koji sprječava lijepljenje. Posuda je namijenjena za pripremu umaka, juha i povrća.

Čišćenje uređaja

Kad uređaj nije u upotrebi i prilikokm čišćenja uvijek izvadite utikač iz utičnice. Prije čišćenja pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.
Obrišite grijaću podlogu (br. 5) upotrebom blagog deterdženta i vlažne krpe.
Radi zaštite metalnih i plastičnih površina nemojte koristi gruba i abrazivna sredstva te oštre spužve ili čeličnu vunu. Nikad nemojte uranjati grijaću podlogu (br. 5) u vodu ili drugu tekućinu.
Isperite sve slobodne dijelove u toploj sapunici. Dobro isperite i osušite. Ovi dijelovi mogu se prati i u perilici posuđa.

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI



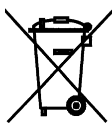
- Prije korištenja pročitajte sve upute.
- Nemojte dodirivati vruće površine. Koristite se samo drškama ili ručicama.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite ili prije čišćenja. Uređaja ostavite da se ohladi prije nego u njega budete stavljali ili vadili dijelove. Nemojte uređajem rukovati ako je oštećen kabel, utikač, nakon kvara ili se na bilo koji način oštetio.
- Upotreba pribora kojeg ne preporučuje proizvođač uređaja može dovesti do ozljeda i eventualno jamstvo za njegov rad učiniti nevažećim.
- Nemojte ga koristiti na otvorenom prostoru ili u blizini neposrednih izvora topline
- Ne ostavljajte kabel da visi preko ruba stola ili police, da dodiruje vruće površine ili dolazi u kontakt s vrućim dijelovima i nemojte ga postavljati ispod ili blizu zavjesa, prozorskih obloga, isl..
- Ovaj aparat je predviđen samo za kućnu upotrebu i tako ga treba i koristiti.
- Aparat se uvijek mora postaviti na ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat se smije koristiti samo uz prisutnost osoba i kao takav se nikad ne smije ostaviti bez nadzora odrasle osobe dok je uključen (ON) ili dok je vruć.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia.
- Kako biste izbjegli svaku opasnost, oštećeni kabel ili utikač smije zamijeniti samo ovlašteni tehničar. Nemojte sami popravljati uređaj.
- Upotreba produžnog kabela ili ičega sličnog nije dozvoljena.

SPREMITE OVE UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE

Jamstvo

- Uređaj koji isporučuje naša tvrtka obuhvaćen je 24-mjesečnim jamstvom počevši od dana kupnje (prijeme).
- U jamstvenom će periodu sve greške i oštećenja u materijalu ili izradi uređaja ili njegovih nastavaka biti besplatno otklonjene popravkom ili zamjenom, prema našoj odluci. Jamstveni popravci neće produživati jamstveni period niti se na temelju njih ne mogu polagati prava ni na kakva nova jamstva!
- Dokaz o jamstvu je dokaz o kupnji. Bez dokaza o kupnji neće se moći ostvariti pravo na besplatni jamstveni popravak.
- Ako želite ostvariti popravak u jamstvenom periodu, vratite cijeli stroj u originalnoj ambalaži zajedno s računom vašem predstavniku.
- Oštećenja na nastavcima ne podrazumijevaju automatsku zamjenu cijelog stroja. U takvom slučaju nazovite našu službu za pomoć korisnicima. Razbijeno staklo i slomljeni plastični dijelovi uvijek će se popraviti uz naplatu.
- Oštećenja potrošnih dijelova ili dijelova koji su podložni trošenju, kao i čišćenje, održavanje ili zamjena takvih dijelova neće biti obuhvaćeni jamstvom i stoga će se naplaćivati!
- Jamstvo će prestati vrijediti u slučaju neovlaštenog otvaranja.
- Nakon istijeka jamstvenog perioda, popravci se mogu obavljati u stručnom servisu ili servisnoj radionici uz naplatu nastalih troškova.

Smjernice o zaštiti okoliša



Ovaj aparat se ne smije pri kraju svojega životnog vijeka odložiti u kućni otpad već se mora odložiti u središtu za recikliranje električnih i elektroničkih kućanskih aparata. Ovaj znak na aparatu, upute za rukovanje i ambalaža vas upozoravaju na ovu važnu činjenicu. Materijali od kojih je ovaj aparat izrađen se mogu reciklirati. Recikliranjem rabljenih kućanskih aparata učinit ćete značajni doprinos zaštiti okoliša. Od lokalnih vlasti zatražite informacije o mjestima za prikupljanje otpada radi recikliranja

Ambalaža
Ambalaža se 100% može reciklirati, ambalažu vraćajte odvojeno.

Proizvod
Ovaj uređaj opremljen je oznakom koja potvrđuje njegovu sukladnost s europskom direktivom 2002/96/EZ
o odlaganju električnog i elektroničkog otpada (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja u otpad, pomoći ćete smanjenju štetnih utjecaja na okoliš i zdravlje čovjeka.

EZ Izjava o sukladnosti
Ovaj uređaj je izveden, proizveden i plasiran na tržište u skladu sa sigurnosnim ciljevima Niskonaponske direktive br. 2006/95/EZ, zahtjevima glede zaštite iz EMC direktive 2004/108/EZ "Elektromagnetska kompatibilnost" i zahtjevima direktive 93/68/EEZ.

Drift og vedlikehold

Fjern all emballasje fra apparatet.
Se etter at apparatets driftsspenning stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.
Nominell nettspenning : AC220-240V 50Hz

Før første gangs bruk

Fest håndtaket (Nr. 1) på lokket (Nr. 2) og stram til med skruen.
Vask alle løse deler i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Disse delene kan også vaskes i vaskemaskin.
Senk aldri varmebasen (Nr. 5) ned i vann eller annen væske, og plasser den aldri i vaskemaskinen.
Skru termostaten (Nr. 6) med klokka til høyeste innstilling og varm opp enheten uten mat i minst 10 minutter. Apparatet vil gi fra seg litt lukt. Dette er normalt. Plasser apparatet på et godt ventilert sted.
Apparatet er klart til bruk.

Bruk wok pannen.
Plasser woken (Nr. 4) på varmebasen (Nr. 5) og skru på termostatvenderen (Nr. 6) på apparatet. Varmelyset (Nr. 7) tennes og slukkes igjen når varmetemperaturen er nådd.
Skru venderen med klokka til ønsket innstilling. Termostaten regulerer en konstant temperatur. Under bruk vil varmelyset (Nr. 7) gå på og av. Dette er normalt. Temperaturen blir alltid konstant regulert.
Plasser apparatet på et godt ventilert sted og på et underlag, så ikke bordplaten blir skadet.
Bruk litt olje eller smør i woken og legg inn ingredienser så som kjøtt, fisk eller grønnsaker.
Tilbered maten under regelmessig omrøring i pannen. Bruk alltid trestekespaden (Nr. 8) for å unngå skade på wokens teflonbelegg. For å holde maten varm eller for å koke kan du sette lokk på woken. Hvis tilberedningen blir for rask for dine retter, så skru termostaten (Nr. 6) tilbake til en lavere innstilling.

Bruk av risten
Plasser risten (Nr. 3) med krokene på kanten av woken. Du kan grille mat på risten. Lokket (Nr. 2) brukes ikke når risten benyttes.

Bruk til fondue
Plasser fondue gryten (Nr. 13) på varmebasen (Nr. 5) og skru på termostatvenderen (Nr. 6) på apparatet. Varmelyset (Nr. 7) tennes og slukkes igjen når varmetemperaturen er nådd.
Plasser fondue gaffelringen (Nr. 12) på fondue gryten (Nr. 13).
Skru venderen med klokka til ønsket innstilling. Termostaten regulerer en konstant temperatur. Under bruk vil varmelyset (Nr. 7) gå på og av. Dette er normalt. Temperaturen blir alltid konstant regulert.
Den justerbare temperaturen på fondue gryten gjør den egnet for forskjellige typer fondue, så som klassisk kjøttfondue, så vel som ostefondue, sjokoladefondue eller Kinesisk fondue (med kraft). Fyll gryten med ønskede ingredienser og sett den på varmebasen. Fyll gryten med olje, ost, kraft eller sjokolade, men ikke hell inn for mye. Nivået av olje, ost eller tilsvarende må opprettholdes mellom minimum og maksimum nivå som er merket på innsiden av gryten.
Sett termostaten på ønsket temperatur. For klassisk kjøttfondue settes termostaten på maksimum temperatur. Ost, kraft og sjokoladefondue krever en litt lavere temperatur. Sett temperaturen slik at blandingen ikke begynner å koke. Spesielt ost og sjokolade må varmes opp sakte for å forhindre at det koker over.
Rør om innimellom for å få en jevn konsistens.

Det finnes forskjellige typer olje som kan brukes for fondue. Sjekk varebeskrivelsen for å finne ut om oljen passer for fondue eller ikke. Legg merke til: olje, buljong, ostesaus eller sjokolade blir svært varm! Ikke berør susen. Eksempel for klassisk kjøttfondue:
Plasser et lite kjøttstykke på fondue gaffelen (Nr.11) og sett den i fondue gaffelringen (Nr. 12) på fondue gryten. La den koke og trekk kjøttet av fondue gaffelen. Legg merke til: Fondue gaffelen holdes alltid i holderen og stikkes aldri direkte inn i munnen, da dette kan forårsake alvorlig brannskade!

Bruk bakebrettet
Plasser bakebrettet (Nr. 10) på varmebasen (Nr. 5) og skru på termostaten (Nr. 6) på apparatet. Varmelyset (Nr. 7) tennes og slukkes igjen når varmetemperaturen er nådd. Skru venderen med klokka til ønsket innstilling. Termostaten regulerer en konstant temperatur. Under bruk vil varmelyset (Nr. 7) gå på og av. Dette er normalt. Temperaturen blir alltid konstant regulert. Bruk alltid trestekespaden (Nr. 8) for å unngå skade på bakebrettets teflonbelegg. Kjøtt og fiskeretter kan stekes på bakebrettet.

Bruk gryten
Plasser gryten (Nr. 15) på varmebasen (Nr. 5) og skru på termostaten (Nr. 6) på apparatet. Varmelyset (Nr. 7) tennes og slukkes igjen når varmetemperaturen er nådd. Skru venderen med klokka til ønsket innstilling. Termostaten regulerer en konstant temperatur. Under bruk vil varmelyset (Nr. 7) gå på og av. Dette er normalt. Temperaturen blir alltid konstant regulert. Bruk alltid trestekespaden (Nr. 8) for å unngå å skade grytas teflonbelegg. Gryta er for tilberedning av sauser, supper og grønnsaker.

Rengjøring av apparatet
Fjern alltid strømpluggen fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller når det gjøres rent. La apparatet kjøle seg helt ned før det rengjøres.
Tørk av varmebasen (Nr. 5) med en fuktig klut og et mildt vaskemiddel.
Bruk aldri skrapende vaskemiddel, skureputer eller stålull, da disse vil ødelegge apparatet. Senk aldri varmebasen (Nr. 5) ned i vann eller annen væske. Vask løse deler i varmt såpevann. Skyll og tørk ordenlig. Disse delene kan også vaskes i vaskemaskin.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER



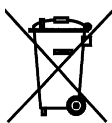
- Les alle instruksjoner før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knapper.
- Ikke bløtlegg ledning, kontakt eller apparat i vann eller annen væske for å beskytte mot elektrisk støt.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rensing. La apparatet avkjøles før du setter på eller tar av deler. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller kontakt, eller etter at apparatet feiler eller har blitt skadet på noe måte.
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av apparatets fabrikant kan føre til skade og ugyldiggjøre en garantiordning.
- Må ikke brukes utendørs, eller på eller i direkte nærhet av varmekilder.
- La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler, eller la apparatet bli plassert ved eller i nærheten av gardiner, persienner osv.
- Dette apparatet er for husholdsbruk, og bare for det formålet det er laget for.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og rett underlag.
- Apparatet er et tilsluttet apparat, og som sådan skal det aldri forlates SLÅTT PÅ eller mens det er varmt, uten en voksens tilsyn.
- Sprekker på keramikkomponenter er utelatt fra garantien.
- En ødelagt ledning eller støpsel må repareres av en autorisert elektriker for å unngå risiko for fare. Ikke gjør forsøk på å reparere utstyret selv.
- Bruk av skjøteledning eller tilsvarende er ikke tillatt.

TA VARE PÅ DENNE INSTRUKSJONEN FOR FREMTIDIG BRUK

Garanti

- Apparatet som er stilt til rådighet av vårt Selskap er dekt av 24 måneders garanti fra datoen det ble kjøpt (kvittering).
- I garantitiden vil enhver feil på apparatet eller dets tilbehørs materiell eller fabrikkfeil bli korrigert gratis ved å reparere det eller, etter vår vurdering, ved å erstatte det. Garantireparasjoner vil ikke innebære en forlengelse av garantitiden, og heller ikke medføre rettighet til en ny garanti!
- Kvittering er gyldig garantibevis. Uten kvittering vil ingen gratis erstatning eller reparasjon bli utført.
- Hvis du ønsker å klage i garantiperioden, vennligst returner hele maskinen i originalforpakning til forhandleren sammen med kvitteringen.
- Skade på tilbehør betyr ikke nødvendigvis gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller vennligst kontakt vår kundestøtte. Knust glass eller brudd i plastdeler blir alltid kostnadsberegnet.
- Skader på forbruksartikler eller klær, så vel som rensing, vedlikehold eller erstatning av overnevnte deler er ikke dekt av garantien og må følgelig betales.
- Garantien opphører ved uautorisert reparasjon..
- Etter garantiens utløp kan reparasjoner bli utført av en kyndig forhandler eller servicereparatør mot betaling av de påløpte kostnader.

Retningslinjer for beskyttelse av miljøet



Dette apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet når det ikke lenger er i bruk, men må leveres på et gjenvinningssted for elektriske apparater. Dette symbolet på apparatet, instruksjonsmanualen og forpakningen opplyser deg om dette viktige temaet. Materialene brukt i dette apparatet kan gjenvinnes. Ved gjenvinning av brukte husholdsapparater bidrar du til en viktig beskyttelse av vårt miljø. Spør dine lokale myndigheter om informasjon angående innsamling.

Forpakning
Forpakningen er 100 % gjenvinnbar, lever forpakningen separert.

Produkt
Apparatet er utstyrt med et merke i samsvar med European Directive 2002/96/EC.
På Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å forsikre at produktet blir korrekt håndtert som søppel vil det forhindre uheldige konsekvenser for miljø og helse.

EC Samsvarserklæring
Apparatet er laget, fabrikkert og videresolgt i henhold til sikkerhetsreglene i Lavspenningsdirektivet "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" og kravene i direktiv 93/68/EEC

Работа с уреда и поддръжка

Извадете целия уред от опаковката.
Проверете дали напрежението, при което работи уреда съответства на това в дома ви.
Номинално напрежение: Променлив ток (AC) 220-240 V 50 Hz

Преди първа употреба

Монтирайте дръжката (№. 1) на капака (№. 2) и я затегнете с винта.
Всички тези части измийте в топла сапунена вода. След това изплакнете и подсушете напълно. Тези части могат да се мият и в съдомиялна машина.
Никога не потапяйте основата-котлон (№. 5) във вода или друга течност и не я мийте в съдомиялна машина.
Включете термостата (№. 6) като го завъртите в посока на часовниковата стрелка и поставите на най-високото деление и оставете уреда да се нагорещи в продължение на най-малко 10 минути без да поставяте отгоре, каквато и да било храна; от уреда може да се отдели малко пушек и миризма, което е нормално. Поставете уреда на добре вентилирано място.
Уредът е вече готов за употреба.

Използване на дълбокия тиган
Поставете дълбокия тиган (№. 4) на основата-котлон (№. 5) и включете уреда посредством термостата (№. 6). Сигналната лампа за загряване (№. 7) ще светне и ще остане да свети, докато бъде достигната зададената температура и след това ще изгасне.
Завъртете ключа на термостата в посока на часовниковата стрелка до желаната позиция. Термостатът регулира постоянно нивото на температурата. По време на работа контролната лампа за загряването (№. 7) се включва и изключва и това е нормално защото уредът поддържа на постоянно ниво температурата.
Поставяйте уреда на добре вентилирано място и върху поставка, за да предотвратите повреждането на масата.
Сипете малко олио или масло в дълбокия тиган и поставете съставките, като например месо, риба, зеленчуци. При приготвянето на храната редовно разбърквайте. Винаги използвайте дървената шпатула (№. 8), за да не повредите незалепващото покритие на тигана. За да запазите храната топла, или в процеса на готвене можете да поставите капака на дълбокия тиган. Ако печенето става твърде бързо за вида на приготвяната храна, завъртете обратно ключа на термостата (№. 6) на по-ниско ниво на температурата.

Използване на скарата
Поставете скарата (№. 3) на кукичките й на ръба на дълбокия тиган. На скарата може да бъде приготвяна храна на скара. Капакът (№. 2) не трябва да бъде използван при печене на скарата.

Използване на принадлежностите за „фондю”
Поставете съда за „фондю” (№. 13) върху основата-котлон (№. 5) и включете термостата (№. 6) на основата-котлон. Контролната лампа за нагряване (№. 7) ще светне и при достигане на зададената температура ще изгасне. Поставете кръга-поставка на виличките за „фондю” (№. 12) върху съда за „фондю” (№. 13).
Завъртете ключа на термостата в посока на часовниковата стрелка до желаната позиция. Термостатът регулира постоянно нивото на температурата. По време на работа контролната лампа за загряването (№. 7) се включва и изключва и това е нормално

защото уредът поддържа на постоянно ниво температурата.
Регулируемата температура на съда за „фондю” го прави подходящ за различни видове „фондю”, като например класическото месно „фондю”, както и за „фондю” сирена, шоколад „фондю” или китайско „фондю” (с бульон). Напълнете съда за „фондю” с желаните от вас продукти и го поставете на основата-котлон. В съда можете да поставите олио, сирене, бульон или шоколад, но не го препълвайте. Нивото на маслото, сиренето и другите подобни хранителни съставки трябва да се поддържа между минималното и максималното ниво, които са отбелязани от вътрешната страна на съда.
Настройте термостата на желаната от вас температура. За класическото месно „фондю” термостатът трябва да бъде поставен на максималната температура; „фондюто” от сирена, бульон и шоколад изискват малко по-ниска температура. Нагласете температурата така, че сместа да не завира. Специално сирената и шоколадът трябва да бъдат загрявани постепенно за да не прекипят.
Разбърквайте от време на време за да се получи еднородна и гладка смес.
Съществуват няколко вида олио, които са подходящи за „фондю”. Проверете на опаковката на продукта дали става за приготовляване на „фондю”. Моля отбележете, че олиото, бульонът, сосът от сирена или пък шоколадът ставата много горещи! Никога не ги пипайте. Пример за класическо „фондю” от месо:
Набучете малко парче месо на виличката за „фондю” (№.11) и я поставете на кръга-поставка на виличките за „фондю” (№. 12) намиращ се на съда за „фондю”. Забележка: Виличката за „фондю” винаги се поставя на кръга-поставка и никога директно в устата, след набучване на храната, защото това може да причини жестоки изгаряния!

Използване на плочата за печене
Поставете плочата за печене (№. 10) върху основата-котлон (№. 5) и включете термостата (№. 6) на уреда. Контролната лампа за загряването (№. 7) ще се включи и ще остане така, докато бъде достигната зададената температура и след това ще загасне. Поставете ключа на исканата от вас температура. Термостатът регулира постоянното ниво на температурата. По време на работа контролната лампа за нагряване (№. 7) светва и изгасва и това е нормално, тъй като температурата бива постоянно регулирана и поддържана на зададената стойност. Винаги използвайте дървената шпатула (№. 8) за да не повредите незалепващото покритие на плочата за печене. На плочата за печене могат да бъдат приготвяни ястия от месо и риба.

Използване на тенджерата
Поставете тенджерата (№. 15) върху основата-котлон (№. 5) и включете термостата (№. 6) на уреда. Контролната лампа за загряването (№. 7) ще се включи и ще остане така, докато бъде достигната зададената температура и след това ще загасне. Завъртете ключа в посока на часовниковата стрелка на желаната от вас температура. Термостатът регулира постоянното ниво на температурата. По време на работа контролната лампа за нагряване (№. 7) светва и изгасва и това е нормално, тъй като температурата бива постоянно регулирана и поддържана на зададената стойност. Винаги използвайте дървената шпатула (№. 8) за да не повредите незалепващото покритие на тенджерата. Тенджерата служи за приготвяне на сосове, супи и готвене на зеленчуци.

Почистване на уреда
Когато не се използва или преди почистване винаги изключвайте от захранващия електрически контакт. Преди почистване оставете уреда да изстине напълно.
Почистете основата-котлон (№. 5) с мек почистващ препарат и влажна кърпа.
Никога не използвайте силни и абразивни почистващи препарати, абразивни гъби или метална вълна, тъй като това ще повреди уреда. Никога не потапяйте основата-котлон (№. 5) във вода или друга течност. Останалите (свободните) части измийте в топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете добре. Тези части могат да бъдат мити и в съдомиялна машина.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ



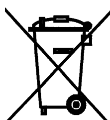
- Прочете инструкциите преди употреба.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или бутоните.
- За да се предпазите от електрически удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или в други течности.
- Изключвайте от контакта, когато не работите с уреда и преди почистване. Оставете уреда да изстине преди да поставяте или сваляте части. Не работете с уреда ако кабелът или щепселът са повредени или уредът не работи добре, или е повреден по един или друг начин.
- Употребата на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на уреда и да направи невалидна гаранцията му.
- Не използвайте уреда на открито, върху или близо до източници на топлина.
- Не оставяйте кабела да виси от масата или шкафа, или да се допира до горещи повърхности и не поставяйте уреда под или близо до пердета, завеси, покрития за прозорци и др.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба и само за целите, за които е произведен.
- Уредът трябва да бъде поставен на стабилна и равна повърхност.
- Този уред не бива да се оставя включен без контрол от страна на възрастни хора.
- Счупването на керамичните части не се покрива от гаранцията.
- Повреден кабел или контакт трябва да бъде подменен от оторизиран елтехник, за да се избегне злополука. Не поправяйте уреда сами.
- Използването на кабел за удължаване или нещо подобно не е разрешено.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Гаранция
- Уредът, доставен от нашата фирма, има 24 месеца гаранция, считано от датата на покупката (касова бележка).
- В периода на гаранцията ако уредът или частите му покажат фабрични дефекти, същите ще се ремонтират или по наше усмотрение ще се заменят с нови безплатно. Ремонтите по време на гаранционния срок не дават основание за удължаване срока на гаранцията или искане на нова гаранция!
- Доказателство за право на гаранция е документът за покупка на уреда. Без документ за покупка няма да се извършва безплатен ремонт или смяна на уреда.
- Ако искате да рекламирате уреда в рамките на гаранционния му срок, върнете целия уред в оригиналната му опаковка и представете документ за покупката.
- Повреда на аксесоарите не означава автоматична безплатна смяна на целия уред. В такива случаи, моля обадете се на нашата гореща линия. Смяната на счупени стъклени или пластмасови части се заплаща.
- Дефекти, причинени от консумативи или в резултат на износени части, или поради неправилно почистване, поддръжка или смяна на споменатите части, не се покриват от тази гаранция и подлежат на заплащане!
- Гаранцията се прекратява в случаи на извършени ремонтни дейности от не оторизирани сервизи.

- След изтичане на гаранцията ремонти могат да се правят от компетентни сервизи срещу съответното заплащане.

Указания за опазване на околната среда



След изхвърляне от употреба този уред не трябва да се поставя при битовите отпадъци, а трябва да се предаде за рециклиране в пункт за рециклиране на електрически и електронни битови уреди. Този символ върху уреда, в ръководството за употреба и върху опаковката насочва вниманието към този важен въпрос. Материалите, използвани при направата на уреда, подлежат на рециклиране. Чрез рециклирането на домашни уреди вие имате огромен принос в опазването на околната среда. Проверете при местните власти относно пунктовете за рециклиране.

Опаковка
Опаковката подлежи на 100% рециклиране, върнете я отделно.

Продукт
Този продукт има знак според Европейска директива 2002/96/ЕС, относно Електрически и електронни отпадъци (WEEE). Чрез правилното рециклиране на този продукт вие помагате за предпазване от вредни последици за околната среда и човешкото здраве.

ЕС декларация за съгласуваност
Този уред е конструиран, произведен и продаван в съответствие с целите за безопасност на Директивата за нисък волтаж "No 2006/95/ЕС, изискванията за защита според EMC Directive 2004/108/EC "Електромагнитна съвместимост" и изискванията според Директива 93/68/EEC.

Használat és karbantartás

Csomagolja ki készüléket.
Ellenőrizze, hogy megfelelő-e az Ön otthonában rendelkezésre álló hálózati feszültség.
Névleges feszültség: 220-240 V / 50 Hz váltóáram

Az első használat előtt

Illessze a fogantyút (1) a fedőre (2) és rögzítse a csavarral.
Tisztítsa meg meleg mosogatószeres vízzel a különálló akatrészeket, majd öblítse át és alaposan szárítsa meg őket. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.
A sütőtalpat (5) ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és ne mossa mosogatógépben sem.
A termosztátot (6) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva állítsa a legmagasabb értékre, és hagyja a készüléket legalább 10 percig üresen felmelegedni. Ez némi szaggal és füsttel járhat, ez azonban normális jelenség. A készüléket jól szellőző helyre tegye.
Ezután a készülék használatra kész.

A wok-serpenyő használata
Helyezze a wok-ot (4) a sütőtalpra (5) és kapcsolja be a készülék termosztátját (6). A jelzőfény (7) világítani kezd, majd a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik.
Forgassa a termosztátot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt pozícióba. A termosztát állandó hőmérsékletet biztosít. Használat közben a jelzőfény (7) nem világít folyamatosan. Ez normális jelenség, hiszen a termosztát folyamatosan szabályozza a hőmérsékletet.
A készüléket jól szellőző helyre tegye, és alátétet is helyezzen alá az asztal sérülésének megelőzése érdekében.
Tegyen a wok-ba egy kis olajat vagy vajat és további alapanyagokat, pl. húst, halat vagy zöldséget. Készítse el az ételt, közben gyakran keverje meg a serpenyő tartalmát. Ehhez mindig a fa spatulát (8) használja, így elkerülheti a wok tapadásmentes bevonatának sérülését.
Az étel melegen tartásához vagy a főzéshez a fedőt is ráteheti a wok-ra. Ha túl forró a wok az ételhez, akkor állítsa kisebb fokozatra a termosztátot (6).

A rács használata
A kampók segítségével illessze a rácsot (3) a wok szélére. A rács ételek grillezésére használható. Ebben az esetben a fedőt (2) ne használja.

A fondü használata
Helyezze a fondüedényt (13) a sütőtalpra (5) és kapcsolja be a készülék termosztátját (6). A jelzőfény (7) világítani kezd, majd a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik. Helyezze a fondüvilla-gyűrűt (12) a fondüedényre (13).
Forgassa a termosztátot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt pozícióba. A termosztát állandó hőmérsékletet biztosít. Használat közben a jelzőfény (7) nem világít folyamatosan. Ez normális jelenség, hiszen a termosztát folyamatosan szabályozza a hőmérsékletet.
Szabályozható hőmérsékletének köszönhetően a fondüedény különböző fondük készítésére alkalmas, pl. klasszikus húsfondü, sajtos fondü, csokoládéfondü vagy kínai fondü (sűrű húslevessel). Tegye a tetszés szerinti hozzávalókat az edénybe és helyezze az edényt a főzőtalpra. Tegyen az edénybe olajat, sajtot, húslevest vagy csokoládét, de ne túl sokat. Az edény telítettségi szintjének a belső oldalán jelölt minimum- és maximum-szintek között kell lennie.
Állítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre. A klasszikus húsfondühöz állítsa maximumra a termosztátot, a sajt-, húsleves- vagy csokoládé-fondü viszont valamivel alacsonyabb

hőmérsékletet igényel. Úgy állítsa be a hőmérsekletet, hogy az étel ne forrjon. Különösen a sajtot és a csokoládét kell lassan melegíteni, nehogy kifusson.
Időnként keverje meg a fondüt, hogy egyenletes állaga legyen.
A fondü készítésére többféle olaj is alkalmas. Ellenőrizze az olaj csomagolásán, hogy használható-e fondü készítéséhez. Vigyázzon, mert az olaj, a húsleves, a sajt és a csokoládé nagyon felforrósodhat, ezért ne érjen hozzá! Példa a klasszikus húsfondü készítésére:
Szúrjon fel egy kis darab húst a fondüvillával (11) és tegye a villát az edényen levő gyűrűbe (12). Merítse a fondübe, majd húzza le a húst a villáról. Megjegyzés: a fondüvillát először mindig tegye vissza a tartóra, ne vegye rögtön a szájába, mert súlyos égési sérülést okozhat!

A sütőlap használata
Helyezze a sütőlapot (10) a sütőtalpra (5) és kapcsolja be a készülék termosztátját (6). A jelzőfény (7) világítani kezd, majd a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik. Forgassa a termosztátot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt pozícióba. A termosztát állandó hőmérsékletet biztosít. Használat közben a jelzőfény (7) nem világít folyamatosan. Ez normális jelenség, hiszen a termosztát folyamatosan szabályozza a hőmérsékletet. Mindig a fa spatulát (8) használja, így elkerülheti a sütőlap tapadásmentes bevonatának sérülését. A sütőlapon hús- és halételeket készíthet.

Az edény használata
Helyezze az edényt (15) a sütőtalpra (5) és kapcsolja be a készülék termosztátját (6). A jelzőfény (7) világítani kezd, majd a beállított hőmérséklet elérésekor kialszik. Forgassa a termosztátot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt pozícióba. A termosztát állandó hőmérsékletet biztosít. Használat közben a jelzőfény (7) nem világít folyamatosan. Ez normális jelenség, hiszen a termosztát folyamatosan szabályozza a hőmérsékletet. Mindig a fa spatulát (8) használja, így elkerülheti a sütőlap tapadásmentes bevonatának sérülését. Az edényben mártásokat, leveseket és zöldségeket készíthet.

A készülék tisztítása
Ha nem használja a készüléket, akkor mindig húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból.
Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
A sütőtalpat (5) nedves, enyhén mosogatószeres kendővel törölje át.
Ne használjon erős, súroló hatású tisztítószert, dörzsölő- vagy fémszivacsot, mert az kárt tehet a készülékben. A sütőtalpat (5) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. A különálló alkatrészeket meleg, mosogatószeres vízzel tisztítsa meg, majd öblítse át és alaposan szárítsa meg őket. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK



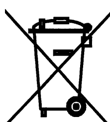
- Használat előtt olvassa el az összes előírást.
- Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Használja a készülék fogantyúját és kezelőszerveit.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a csatlakozót és a készüléket vízbe és más folyadékba.
- Használaton kívül, illetve tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból. A készüléket hagyja lehűlni, mielőtt tartozékokat tesz rá vagy vesz le róla. Ne használja a készüléket, ha megsérült a hálózati kábele vagy a csatlakozója, ha rendellenes működést mutat, illetve ha bármilyen módon megsérült.
- A nem a készülék gyártója által javasolt tartozékok használata sérülést okozhat és érvényteleníti a garanciát.
- Ne használja a készüléket szabadtéren, illetve hőforrásokon vagy azok közvetlen közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le az asztal vagy a pult széléről és ne érjen hozzá semmilyen forró felülethez. Ne tegye a készüléket függöny vagy más hasonló textília alá vagy annak közvetlen közelébe.
- A készüléket csak háztartási célra és csak rendeltetésének megfelelő módon használja.
- A készüléket stabil, vízszintes felületre helyezze.
- A készüléket soha ne hagyja felnőtt felügyelete nélkül BEKAPCSOLVA vagy forró állapotban.
- A kerámia alkatrészek törésére nem vonatkozik a garancia.
- A sérült kábelt vagy csatlakozót a veszélyek elkerülése érdekében képzett szerelőnek kell kicserélnie. Ne javítsa saját maga a készüléket.
- Hosszabbító kábel és más hasonló eszköz használata tilos.
-

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Garancia

- Erre a cégünk által gyártott készülékre 24 hónapos garanciát biztosítunk a vásárlás (számla) dátumától számítva.
- A garancia időtartama alatt a készüléknek és tartozékainak bármilyen anyag- vagy gyártási hibából eredő meghibásodása esetén a készüléket ingyenesen kijavítjuk vagy – cégünk mérlegelésétől függően – kicseréljük. A garanciális szervizelés nem jelenti a garancia meghosszabbítását vagy egy új garanciaidőszak elkezdését!
- A garanciát a vásárlást igazoló dokumentum igazolja. Vásárlást igazoló dokumentum hiányában nincs mód az ingyenes cserére, illetve javításra.
- Ha érvényesíteni kívánja a garanciát, akkor kérjük, juttassa vissza az egész készüléket eredeti csomagolásában az értékesítőhöz a vásárlást igazoló számla kíséretében.
- A tartozékok hibája nem jelenti az egész készülék automatikus kicserélését. Ilyen esetekben hívja ügyfélszolgálatunkat. A törött üveg- vagy műanyag tartozékok pótlása minden esetben díjköteles.
- A fogyóeszközök, illetve a kopásnak kitett alkatrészek meghibásodására, valamint az említett alkatrészek tisztítására, karbantartására és cseréjére a garancia nem vonatkozik, így ezek külön fizetendők!
- A készülék illetéktelen felnyitása esetén a garancia érvényét veszti.
- A garancia lejártát követően a készülék javítása szakszervizben, díjfizetés ellenében lehetséges.

Környezetvédelmi előírások



A készüléket élettartamának végeztével ne a háztartási szemétbe dobja, hanem vigye az elektromos és elektronikus háztartási hulladékok számára kijelölt központi gyűjtőhelyre. Ez, a készüléken, a használati útmutatóban és a csomagolóanyagokon látható szimbólum erre a fontos tudnivalóra hívja fel a figyelmet. A készülékben felhasznált anyagok újrahasznosíthatóak. A használt háztartási eszközök újrahasznosításával Ön is hozzájárulhat környezetünk védelméhez. A gyűjtőhelyről az illetékes önkormányzat ad felvilágosítást.

Csomagolás
A csomagolás 100%-ban újrafelhasználható; a csomagolást válassza külön a készüléktől.

Termék
Ez a készülék megfelel az Elektromos és elektronikus készülékek hulladékairól szóló 2002/96/EC sz. EU-irányelvnek (WEEE). A terméknek a hulladékfeldolgozás során történő megfelelő kezelésével elkerülhetők a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros hatások.

EC megfelelőségi nyilatkozat
A készülék tervezése, gyártása és értékesítése során figyelembe vették a 2006/95/EC sz. kisfeszültségű irányelv, a 2004/108/EC sz. elektromágneses megfelelőségi irányelv, valamint a 93/68/EEC sz. irányelv biztonsági előírásait.

Betjening og vedligeholdelse

Fjern alt emballage fra apparatet.
Tjek at apparatets spænding svarer til lysnetspændingen i dit hjem.
Normeret spænding: AC220-240V 50Hz.

Før første ibrugtagning

Monter håndtaget (Nr. 1) på låget (Nr. 2) og spænd det fast med skruen.
Rengør de løse dele i varmt sæbevand. Skyl og tør dem efterfølgende omhyggeligt. Disse dele kan også tåle opvaskemaskine.
Nedsænk aldrig varmepladen (Nr.5) i vand eller andre væsker, og sæt den aldrig i en opvaskemaskine.
Drej termostaten (Nr. 6) i retning med uret til højeste indstilling og opvarm apparatet i mindst 10 minutter uden fødevarer. Apparatet kan afgive lidt lugt og røg, hvilket er helt normalt.
Placer apparatet på et sted med god ventilation.
Apparatet er klar til brug.

Brug af wokpanden
Placer wokken (Nr. 4) på varmepladen (Nr. 5) og tænd for termostatkontakten (Nr. 6) på apparatet. Kontrollyset (Nr. 7) vil lyse indtil temperaturen er nået, hvorefter den slukker.
Drej kontakten i retning med uret til den ønskede position. Termostaten regulerer til en konstant temperatur. Under brugen vil kontrollyset (Nr. 7) tænde og slukke, hvilket er helt normalt, da temperaturen hele tiden reguleres.
Placer apparatet på et godt ventileret sted, på en måtte for at undgå at beskadige bordet.
Hæld lidt olie eller smør i wokken og tilsæt ingredienser så som kød, fisk eller grønsager.
Tilbered maden og rør jævnligt i wokken. Brug altid træspatlen (Nr. 8) for at undgå at beskadige wokkens slip-let-belægning. For at holde maden varm eller under madlavningen kan man sætte låget på wokken. Hvis det steger for hurtigt, så sæt termostaten (Nr. 6) tilbage til en lavere indstilling.

Brug af risten
Placer risten (Nr. 3) med krogene på wokkens kant. Der kan grilles mad på risten. Låget (Nr.2) må ikke anvendes ved at hæve risten.

Brug af fonduen
Placer fonduegryden (Nr. 13) på varmepladen (Nr. 5) og tænd for termostatkontakten (Nr. 6) på apparatet. Kontrollyset (Nr. 7) vil lyse indtil temperaturen er nået, hvorefter den slukker.
Placer ringen til fonduegaflerne (Nr. 12) på fonduegryden (Nr. 13).
Drej kontakten i retning med uret til den ønskede position. Termostaten regulerer til en konstant temperatur. Under brugen vil kontrollyset (Nr. 7) tænde og slukke, hvilket er helt normalt, da temperaturen hele tiden reguleres.
Fonduegrydens justerbare temperatur gør den velegnet til forskellige typer af fondue, så som den klassiske kødfondue, ligesom ostefondue, chokoladefondue eller en kinesisk fondue (med bouillon). Fyld de ønskede ingredienser i gryden og sæt den på varmepladen. Fyld olie, ost, bouillon eller chokolade i gryden, men kom ikke for meget i. Niveauet af olie, ost eller lignende skal holdes mellem minimums- og maksimumsmærket, der er placeret på grydens inderside. Indstil herefter termostaten til den ønskede temperatur. Sæt termostaten til maksimum ved den klassiske kødfondue. Oste-, bouillon- og chokoladefondue kræver en lidt lavere temperatur. Indstil temperaturen så blandingen ikke vil koge. Ost og chokolade i særdeleshed bør opvarmes langsomt, for at forhindre, at det koger over.
Rør af og til for at få en jævn konsistens.

Der er adskillige typer af olie, der egner sig til fondue. Tjek på oliens emballage om den er egnet til fondue. Bemærk: olie, bouillon, ostesauce eller chokoladen bliver meget varm! Rør aldrig ved det. Eksempel på klassisk kødfondue:
Placer et lille stykke kød på fonduegaflen (Nr. 11) og sæt den i gaffelringen (Nr. 12) på fonduegryden. Lad det blive mørt og træk kødet af fonduegaflen. Bemærk: Lad altid fonduegaflen blive i holderen, og stik den aldrig direkte i munden, da dette kan give alvorlige forbrændinger!

Brug af stegepladen
Placer stegepladen (Nr. 10) på varmepladen (Nr. 5) og tænd for termostatkontakten (Nr. 6) på apparatet. Kontrollyset (Nr. 7) vil lyse indtil temperaturen er nået, hvorefter den slukker. Drej kontakten i retning med uret til den ønskede position. Termostaten regulerer til en konstant temperatur. Under brugen vil kontrollyset (Nr. 7) tænde og slukke, hvilket er helt normalt, da temperaturen hele tiden reguleres. Brug altid træspatlen (Nr. 8) for at undgå at beskadige stegepladens slip-let-belægning. Der kan steges kød og fisk på stegepladen.

Brug af gryden
Placer gryden (Nr. 15) på varmepladen (Nr. 5) og tænd for termostatkontakten (Nr. 6) på apparatet. Kontrollyset (Nr. 7) vil lyse indtil temperaturen er nået, hvorefter den slukker. Drej kontakten i retning med uret til den ønskede position. Termostaten regulerer til en konstant temperatur. Under brugen vil kontrollyset (Nr. 7) tænde og slukke, hvilket er helt normalt, da temperaturen hele tiden reguleres. Brug altid træspatlen (Nr. 8) for at undgå at beskadige grydens slip-let-belægning. Gryden er til tilberedning af sauce, supper og grøntsager.

Rengøring af apparatet
Tag altid stikket ud af stikkontakten når det ikke bruges, og når apparatet skal rengøres. Lad apparatet køle helt af inden det rengøres.
Tør varmeplade (Nr. 5) af med en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.
Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, da det vil ødelægge apparatet. Nedsænk aldrig varmepladen (Nr. 5) i vand eller andre væsker. Rengør de løse dele i varmt sæbevand. Skyl og tør dem efterfølgende omhyggeligt. Disse dele kan også tåle opvaskemaskine.

VIGTIGE SIKKERHEDSINFORMATIONER

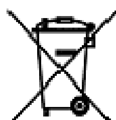


- Læs alle instruktioner inden ibrugtagning.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knobber.
- Nedsænk ikke ledningen, stikket eller apparatet i vand eller nogen anden form for væske for at undgå elektrisk stød.
- Træk stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug og inden rengøring. Lad apparatet nedkøle, inden påsætning eller afmontering af dele. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget, eller apparatet er defekt eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Tilslutning af tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, kan beskadige apparatet og medføre, at en eventuel garanti bliver ugyldig.
- Brug ikke apparatet udendørs eller på eller i nærheden af varme overflader. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflader eller apparatets varme dele. Placer ikke apparatet under eller i nærheden af gardiner, vinduesbeklædning etc.
- Dette apparat er udelukkende til husholdningsbrug og bør kun anvendes til det formål, som det er beregnet til.
- Dette apparat skal placeres på et stabilt, fladt underlag.
  Dette apparat bør kun anvendes under opsyn og bør aldrig efterlades tændt eller varmt uden voksent opsyn.
- En beskadiget netledning eller stik skal udskiftes af en autoriseret tekniker, for at undgå farlige situationer. Reparer ikke selv apparatet.
- Det er ikke tilladt at anvende en forlængerledning eller lignende.

GEM DISSE INSTRUKTIONER TIL FREMTIDIG REFERENCE

Garanti
- Dette af vores Firma leverede apparat er dækket af en 24 måneders garantiperiode som starter på købsdatoen (se kvitteringen).
- Indenfor garantiperioden vil enhver fejl ved apparatet eller dets tilbehør eller fabriksfejl udbedres uden beregning enten ved reparation eller, efter vores skønsmæssige vurdering, ved ombytning. Udbedring under garantien medfører ikke forlængelse af garantiperioden og giver ikke ret til en ny garanti.
- Købsbeviset fungerer som garantibevis. Uden købsbevis er det ikke muligt at udføre reparation eller ombytning.
- Hvis De ønsker at gøre krav under garantien, bedes De returnere hele apparatet i original emballage til Deres forhandler og vedlægge kvitteringen.
- Beskadiget tilbehør medfører ikke automatisk ombytning af hele apparatet. I så fald kan De kontakte vores kundelinje. Knust glas eller beskadigelse af plasticdele vil altid medføre egenbetaling.
- Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slid, såvel som rengøring, vedligehold eller udskiftning af føromtalte dele er ikke dækket af garantien, og der vil derfor blive opkrævet betaling for disse ydelser.
- Garantien bortfalder, hvis uautoriserede personer har forsøgt at reparere eller har ændret ved apparatet.
- Efter garantiperiodens udløb kan reparationer udføres af en kompetent forhandler eller af en reparationsservice imod betaling af omkostningerne.

Retningslinjer for beskyttelse af miljøet



Dette apparat bør ikke blot smides ud sammen med husholdningsaffaldet ved udløbet af dets levetid, men bør bortskaffes på et genbrugscenter som tager sig af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Formålet med at placere dette symbol på apparatet, i manualen og på emballagen er at minde Dem om dette vigtige anliggende. Alle materialer som er brugt i dette apparat kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater kan De bidrage med et vigtigt skub i retning af at beskytte vores miljø. Spørg Deres lokale myndigheder efter information angående indsamlingspunkter eller genbrugscentre.

Emballage
Emballagen er 100 % genbrugelig. Bortskaf emballagen separat.

Produkt
Dette produkt er forsynet med et mærke i henhold til Europa-direktiv 2002/96/EC.
Direktiv om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at produktet bortskaffes på korrekt vis, kan vi undgå dårlige konsekvenser for miljøet og vores helbred.

EC konformitetsdeklaration
Dette apparat er designet, produceret og markedsført i henhold til sikkerhedsmålene for "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EC, beskyttelseskravene for EMC direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" og kravene i direktiv 93/68/EEC.

Činnost a údržba

Odstraňte všechny obaly z přístroje.
Ujistěte se, že napětí přístroje odpovídá napětí elektrického proudu u vás doma.
Jmenovité napětí: AC220-240V 50Hz

Před prvním použitím

Šroubem připevněte držadlo (Č. 1) na kryt (Č. 2).
Umyjte všechny volné částky teplou vodou a mýdlem. Opláchněte a pořádně utřete. Tyto částky můžete taky mýt v automatické myčce nádobí.
Nikdy neponořujte ohřívací podstavec (Č. 5) buď do vody nebo do jiné tekutiny a nikdy ho nedávejte do automatické myčky.
Otočte termostatem (Č. 6) ve směru hodinových ručiček, nastavte na nejvyšší hodnotu a ohřívejte přístroj během aspoň 10 minut bez jídla, přístroj přitom může vydávat určitý pach a kouř, to je normální. Umístěte přístroj v dobře větraném místě.
Přístroj je připraven pro použití.

Použití pánve wok
Umístěte wok (Č. 4) na ohřívací podstavec (Č. 5) a zapněte termostat (Č. 6) na přístroji. Rozsvítí se kontrolka (Č. 7), která zhasne, když se teplota zvedne do potřebné úrovně. Nastavte spínač na požadovanou hodnotu. Termostat udržuje stalou teplotu. Při použití přístroje, kontrolka (Č. 7) se může rozsvěcovat a zhasínat, to je normální, nastavená teplota bude konstantní.
Umístěte přístroj v dobře větraném místě na podložku, abyste nepoškodili stůl.
Nalijte trochu oleje nebo másla do woku a dejte tam potřebné přísady, maso, ryby nebo zeleninu. Připravujte jídlo a pravidelně míchejte přísady v pánvi. K míchání vždy používejte dřevěnou stěrku (Č. 8), abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu ve woku. Aby jídlo zůstalo teplé, dejte na wok pokličku. Pokud teplota vaření je příliš velká pro jídlo, které připravujete, nastavte spínač termostatu (Č. 6) na nižší hodnotu.

Požití grilovací mříže
Připevněte mříž (Č. 3) háčky na okraji woku. Mříž lze použit ke grilování. Kryt v tomto případě (Č. 2) nepoužívejte.

Použití hrnce na fondue
Umístěte hrnec na fondue (Č. 13) na ohřívací podstavec (Č. 5) a zapněte spínač termostatu (Č. 6) na přístroji. Rozsvítí se kontrolka (Č. 7), která zhasne, když se teplota zvedne do potřebné úrovně. Umístěte kroužek na vidličky (Č. 12) na hrnec pro fondue (Č. 13).
Termostat udržuje stalou teplotu. Při použití přístroje se kontrolka (Č. 7) může rozsvěcovat a zhasínat, to je normální, nastavená teplota bude konstantní.
Teplota v hrnci na fondue je nastavitelná, což umožňuje připravovat různé typy fondue, jako jsou klasické fondue s masem, sýrové fondue, čokoládové fondue nebo čínské fondue (s vývarem). Dejte potřebné ingredience do hrnce a umístěte ho na ohřívací podstavec. Naplňte hrnec olejem, sýrem, vývarem nebo čokoládou, ale nedávejte tam příliš velké množství. Úroveň oleje, sýra, vývaru nebo jiné hmoty má být udržována mezi minimální a maximální úrovní uvedenými uvnitř hrnce.
Otáčením ve směru hodinových ručiček nastavte termostat na požadovanou teplotu. Pro připravení klasického masného fondue nastavte termostat na maximální hodnotu; sýr, vývar a čokoláda vyžadují nižší teplotu. Nastavujte teplotu tak, aby směs nevařila. Sýr a čokoládu připravujte obzvlášť opatrně, aby se nepřevařily.
Občas směs v hrnci zamíchejte, dokud nebude mít hladkou strukturu.

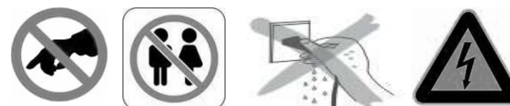
Existuje několik druhů oleje vhodných pro fondue. Údaje o tom, zda se konkrétní druh oleje hodí pro fondue, najdete na balení. Pozor! Olej, vývar, sýrová omáčka nebo čokoláda mohou být moc horké. Nikdy se jich nedotýkejte. Příklad pro klasické masné fondue:
Dejte malý kousek masa na vidličku na fondue (Č.11) a umístěte ji do kroužku pro vidličky (Č. 12), který je na hrnci. Nechte maso nějakou dobu připravovat se a pak sundejte kousek z vidličky. Pozor! Vidličku berte jen za držadlo a nikdy ji nedávejte přímo do úst. Může to způsobit vážné popáleniny!

Použití zapékací mísy
Umístěte zapékací mísu (Č. 10) na ohřívací podstavec (Č. 5) zapněte spínač termostatu (Č. 6) na přístroji. Rozsvítí se kontrolka (Č. 7), která zhasne, když se teplota zvedne do potřebné úrovně. Otáčením ve směru hodinových ručiček nastavte termostat na požadovanou teplotu. Termostat udržuje stalou teplotu. Při použití přístroje, kontrolka (Č. 7) se může rozsvěcovat a zhasínat, to je normální, nastavená teplota bude konstantní. K míchání vždy používejte dřevěnou stěrku (Č. 8), abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu zapékací mísy. Tato nádoba je vhodná pro přípravu masa a ryb.

Použití hrnce
Umístěte hrnec (Č. 15) na ohřívací podstavec (Č. 5) a zapněte spínač termostatu (Č. 6) na přístroji. Rozsvítí se kontrolka (Č. 7), která zhasne, když se teplota zvedne do potřebné úrovně. Otáčením ve směru hodinových ručiček nastavte termostat na požadovanou teplotu. Termostat udržuje stalou teplotu. Při použití přístroje se kontrolka (Č. 7) může rozsvěcovat a zhasínat, to je normální, nastavená teplota bude konstantní. K míchání vždy používejte dřevěnou stěrku (Č. 8), abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu hrnce. Hrnec je vhodný pro přípravu omáček, polévek a zeleniny.

Čištění přístroje
Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když přístroj nepoužíváte nebo když ho čistěte. Nechte přístroj zcela vychladnout, než ho začnete čistit.
Očistěte ohřívací podstavec (Č. 5) mírným čisticím prostředkem a vlhkým hadříkem.
Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, drsnou hubku nebo drátěnku, abyste nepoškodili přístroj. Nikdy neponořujte ohřívací podstavec (Č. 5) do vody nebo jiné tekutiny. Umyjte všechny volné částky teplou vodou a mýdlem. Opláchněte a pořádně utřete. Tyto částky můžete taky mýt v automatické myčce nádobí.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



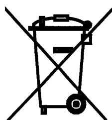
- Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla či knoflíky.
- K zajištění ochrany proti elektrickému výboji neponořujte kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiných tekutin.
- Před čištěním a pokud není přístroj používán odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vložením či vyjmutím jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout. Nemanipulujte s žádným přístrojem, jehož napájecí kabel či zástrčka je poškozena, nebo pokud je přístroj v poruše nebo jakkoliv poškozen.
- Používání jiného příslušenství než toho, který je doporučen výrobcem může způsobit zranění a zrušit platnou záruku.
- Nepoužívejte venku nebo na či poblíž zdroje tepla.
- Nenechávejte kabel viset přes roh stolu či pultu, dotýkat se horkých povrchů či horkých částí, nepokládejte výrobek pod či do blízkosti záclon, jiných clon oken atd.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti a to pouze k účelům, pro které byl vyroben.
- Tento spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič je nutno stále hlídat, proto by nikdy neměl být zapnut bez dozoru dospělé osoby, nebo ponechán bez dozoru horký.
- Záruka se nevztahuje na poškození (prasknutí) keramických částí.
- Poškozená síťová šňůra nebo zástrčka musí být vyměněna autorizovaným technikem, abyste předešli riziku úrazu. Neopravujte zařízení sami.
- Použití prodlužovací šňůry nebo podobného prostředku není dovoleno.

TENTO NÁVOD UCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Záruka

- Na zařízení, dodávané naší Společností poskytujeme 24 měsíční záruku, počínaje datem nákupu (účtem).
- Během této záruční doby bezplatně odstraníme jakoukoliv nefunkčnost přístroje či jeho příslušenství ať již vadou materiálu či výrobního postupu a to opravou přístroje, nebo jeho výměnou. Záruční servis nerozšiřuje záruční dobu, ani neuděluje právo na novou záruku!
- Doklad o záruce je zároveň dokladem o nákupu. Bez dokladu o nákupu nebude poskytnuta výměna přístroje zdarma ani nebude zdarma provedena žádná oprava.
- Pokud si přejete uplatnit záruku, vraťte prosím celé zařízení v originálním balení spolu s dokladem o nákupu svému prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V takových případech prosím kontaktujte naši zákaznickou linku. Prasklé sklo či zlomené umělohmotné díly jsou vždy zpoplatněny.
- Závady spotřebního materiálu či dílů opotřebením, stejně tak jejich čištění, údržba či výměna těchto uvedených dílů není zahrnuta do záruky a proto se jedná o placenou opravu!
- Záruka se nevztahuje na neoprávněnou manipulaci.
- Po skončení platnosti záruky může všechny opravy za odpovídající poplatek provádět odpovědný prodejce či servisní středisko.

Pokyny k ochraně životního prostředí



Tento spotřebič nevhazujte na konci jeho životnosti do domovního odpadu, musí být zlikvidován či recyklován v příslušném sběrném dvoře jako elektrický spotřebič či spotřebič domácí elektroniky. Tento symbol na spotřebiči, návod i obal na tento důležitý fakt upozorňují. Materiály, použití v tomto spotřebiči lze recyklovat. Recyklací domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Ohledně informací o místním sběrném dvoře požádejte svou místní samosprávu.

Obalový materiál
Obalový materiál je 100% recyklovatelný, obal od spotřebiče oddělte.

Produkt
Tento přístroj je zařízení, označené dle Evropské směrnice 2002/96/EC.
Jako Odpad - Elektrické a elektronické zařízení (WEEE). Pokud zajistíte, že bude výrobek správně zlikvidován, pomůžete životnímu prostředí a zabráníte dopadu na lidské zdraví.

ES prohlášení o shodě
Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními předpisy Nařízení ohledně nízkonapěťových spotřebičů "Č. 2006/95/EC, s požadavky ochrany Směrnicí EMC 2004/108/EC "Elektromagnetická kompatibilita" a s požadavky Směrnice 93/68/EEC.

Obsługa i konserwacja

Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.
Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem zasilania w domu.
Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.

Przed pierwszym użyciem

Przykręć uchwyt (nr 1) do pokrywki (nr 2) za pomocą śruby.
Umyj wszystkie odłączane części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie dokładnie je wypłucz i wysusz. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
Nigdy nie należy zanurzać podstawy grzejnej (nr 5) w wodzie ani innym płynie, a także nie należy nigdy czyścić jej w zmywarce do naczyń.
Przekręć termostat (nr 6) w prawo do najwyższego ustawienia i nagrzej urządzenie przez co najmniej 10 minut bez żadnej potrawy; z urządzenia może wydobywać się specyficzny zapach i dym — jest to normalne zjawisko. Umieść urządzenie w miejscu o odpowiedniej wentylacji. Urządzenie jest gotowe do użytku.

Korzystanie z woka
Umieść wok (nr 4) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura.
Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury.
Umieść urządzenie w miejscu o odpowiedniej wentylacji oraz na podkładce, aby uniknąć uszkodzenia stołu.
Umieść niewielką ilość oleju lub masła w woku, a następnie dodaj składniki, takie jak mięso, ryby lub warzywa. Gotuj potrawę, mieszając ją regularnie. Używaj zawsze drewnianej łopatki (nr 8), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki woka. W celu utrzymania ciepła potrawy lub jej dalszego przyrządzania, na woku można umieścić pokrywkę. Jeśli potrawa gotuje się zbyt szybko, przekręć przełącznik termostatu (nr 6) w lewo do niższego ustawienia.

Korzystanie z kratki
Umieść kratkę (nr 3) na woku, zaczepiając haczyki na jego krawędzi. Na kratce można grillować potrawy. Nie należy używać pokrywki (nr 2), ponieważ może ona podważać kratkę.

Korzystanie z fondue
Umieść garnek do fondue (nr 13) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura. Umieść obręcz na widelce do fondue (nr 12) na garnku do fondue (nr 13).
Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury.
Regulowanie temperatury garnka do fondue sprawia, że nadaje się on do różnego rodzaju fondue, np. do klasycznego fondue mięsnego, jak również do fondue serowego,

czekoladowego lub chińskiego (z bulionem). Włóż do garnka żądane składniki i postaw go na podstawie grzejnej. Napełnij garnek olejem, serem, bulionem lub czekoladą, pamiętając, aby go nie przepełniać. Poziom oleju, sera itd. musi znajdować się między oznaczonym wewnątrz garnka poziomem minimalnym i maksymalnym.
Ustaw żądaną temperaturę termostatu. W przypadku klasycznego fondue mięsnego ustaw maksymalną temperaturę termostatu; fondue serowe, bulionowe i czekoladowe wymaga nieco niższej temperatury. Ustaw taką temperaturę, aby potrawa się nie zagotowała. W szczególności ser i czekoladę należy podgrzewać powoli, aby nie dopuścić do ich kipienia. Od czasu do czasu mieszaj w celu uzyskania jednolitej masy.
Do przyrządzenia fondue można używać kilku rodzajów oleju. Sprawdź na opakowaniu oleju, czy nadaje się on do fondue. Uwaga: olej, bulion, sos serowy i czekolada bardzo się nagrzewają! Nigdy nie należy ich dotykać. Przykład klasycznego fondue mięsnego:
Nadziej niewielki kawałek mięsa na widelec do fondue (nr 11) i umieść go na obręczy na widelce do fondue (nr 12) w garnku do fondue. Poczekaj aż mięso będzie gotowe i ściągnij je z widelca. Uwaga: widelce do fondue przywierają często do obręczy; nigdy nie należy wkładać ich bezpośrednio do buzi, ponieważ może to prowadzić do poważnych poparzeń!

Korzystanie z patelni

Umieść patelnię (nr 10) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura. Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury. Używaj zawsze drewnianej łopatki (nr 8), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki patelni. Na patelni można przyrządzać potrawy mięsne i rybne.

Korzystanie z garnka

Umieść garnek (nr 15) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura. Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury. Używaj zawsze drewnianej łopatki (nr 8), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki garnka. Garnek służy do przyrządzania sosów, zup i warzyw.

Czyszczenie urządzenia

Po zakończeniu używania i przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
Podstawę grzejną (nr 5) należy wytrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu. Nigdy nie należy używać silnych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie. Nigdy nie należy zanurzać podstawy grzejnej (nr 5) w wodzie ani innym płynie. Odłączane części należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



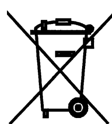
- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu niepoprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
- Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
- Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
- Wymiany uszkodzonego przewodu lub wtyczki może dokonać wyłącznie autoryzowany technik. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Korzystanie z przedłużaczy lub podobnych urządzeń jest niedozwolone.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Gwarancja

- Urządzenie, wyprodukowane przez naszą Firmę, jest objęte 24-miesięcznym okresem gwarancji, poczynając od dnia zakupu (na rachunku).
- W okresie obowiązywania gwarancji, wszelkie usterki urządzenia lub jego akcesoriów, wynikające z wad materiału lub produkcyjnych, będą usuwane nieodpłatnie, drogą naprawy lub wymiany. Usługi gwarancyjne nie pociągają za sobą rozszerzenia czasu obowiązywania gwarancji, ani praw do nowej gwarancji!
- Dowodem gwarancji jest dowód zakupu. Bez posiadania dowodu zakupu, nieodpłatna wymiana bądź naprawa, są niemożliwe.
- Aby złożyć reklamację w ramach gwarancji, należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem.
- Uszkodzenie części nie oznacza automatycznej nieodpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku można zadzwonić na naszą infolinię. Stłuczone szkło czy złamane części plastikowe, zawsze podlegają opłatom.
- Gwarancja nie obejmuje części konsumpcyjnych, podlegających zużyciu, a także czyszczenia, konserwacji czy wymiany takich części – te usługi podlegają opłatom!
- Manipulacje osób nieupoważnionych powodują utratę gwarancji.
- Po wygaśnięciu gwarancji, odpłatnych napraw dokonuje sprzedawca lub warsztat naprawczy.

Wytyczne dotyczące ochrony środowiska




Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadkami z gospodarstwa domowego, lecz należy dostarczyć je do punktu zbiorczego domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol, umieszczony na urządzeniu, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu, ma za zadanie zwrócić Państwa uwagę na ten ważny aspekt. Materiały użyte do produkcji urządzenia, nadają się do ponownego przetworzenia. Oddając zużyte urządzenia domowe do ponownego przetworzenia, przyczyniają się Państwo do ochrony środowiska naturalnego. O informacje dotyczące punktu przetwórstwa wtórnego, należy poprosić władze lokalne.

Opakowanie
Opakowanie nadaje się w 100% do ponownego przetworzenia, należy składować je oddzielnie.

Produkt
Urządzenie posiada oznakowanie zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.
w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego przetworzenia zużytego produktu zapobiega niepomyślnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Deklaracja Zgodności UE
Urządzenie zaprojektowano, wyprodukowano i wprowadzono na rynek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, podanymi w Dyrektywie Niskiego Napięcia - nr 2006/95/EC, Dyrektywie Kompatybilności Elektromagnetycznej (EMC) – nr 2004/108/EC oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

Operare şi întreţinere

Îndepărtaţi ambalajul aparatului.
Verificaţi dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea reţelei din casa dumneavoastră.
Tensiune nominală: AC220-240V 50Hz

Înainte de prima utilizare

Montaţi mânerul (Nr. 1) la capac (Nr. 2) şi strângeţi-l cu ajutorul şurubului.
Curăţaţi toate piesele slăbite cu apă caldă şi săpun. Clătiţi şi uscaţi complet. Aceste piese pot fi spălate în maşini de spălat vase.
Nu scufundaţi niciodată plita (Nr. 5) în apă sau în alte lichide şi nu o amplasaţi în maşina de spălat vase.
Rotiţi termostatul (Nr. 6) în sens orar la setarea cea mai mare şi încălziţi aparatul cel puţin 10 minute fără alimente; dispozitivul poate emana miros şi fum, acest lucru este normal.
Amplasaţi aparatul într-o zonă bine ventilată.
Aparatul este gata de utilizare.

Utilizarea vasului tip tigaie
Amplasaţi vasul (Nr. 4) pe plită (Nr. 5) şi activaţi comutatorul termostatului (Nr. 6) al aparatului. Lumina de încălzire (Nr. 7) se aprinde; atunci când se atinge temperatura de încălzire, lumina se stinge.
Rotiţi comutatorul în sens orar la poziţia dorită. Termostatul reglează temperatura constantă. În timpul utilizării, lumina de încălzire (Nr. 7) se stinge şi se aprinde, acest lucru este normal, temperatura este reglată în mod constant.
Amplasaţi aparatul într-ul loc bine ventilat şi pe o rogojină pentru a preveni distrugerea mesei.
Turnaţi puţin ulei sau unt în vas şi adăugaţi ingredientele cum ar fi carnea, peştele sau legumele. Pregătiţi alimentele şi amestecaţi constant în tigaie. Folosiţi întotdeauna o spatulă de lemn (Nr. 8) pentru a evita avarierea stratului anti-adeziv al vasului. Pentru a menţine alimentele calde sau pentru a găti, puneţi capacul pe vas. Dacă gătirea se face prea repede, rotiţi comutatorul termostatului (Nr. 6) la un nivel mai mic.

Utilizarea grătarului
Amplasaţi grătarul (Nr. 3) cu mânerele pe marginea vasului. Pe grătar se pot afla alimente.
Capacul (Nr. 2) nu se va folosi la echilibrarea grătarului.
Utilizarea fondue
Amplasaţi vasul fondue (Nr. 13) pe plită (Nr. 5) şi activaţi comutatorul termostatului (Nr. 6) al aparatului. Lumina de încălzire (Nr. 7) se aprinde; atunci când se atinge temperatura de încălzire, lumina se stinge. Amplasaţi suportul furculiţelor fondue (nr. 12) pe oala fondue (Nr. 13).
Rotiţi comutatorul în sens orar la poziţia dorită. Termostatul reglează temperatura constantă. În timpul utilizării, lumina de încălzire (Nr. 7) se stinge şi se aprinde, acest lucru este normal, temperatura este reglată în mod constant.
Temperatura reglabilă a oalei fondue o face adecvată pentru diferite tipuri de fondue, cum ar fi fondue cu carne clasic, fondue cu brânză, fondue cu ciocolată sau fondue chinezesc (cu garnitură). Umpleţi oala cu ingredientele dorite şi aşezaţi-o pe plită. Umpleţi oala cu ulei,

brânză, garnituri sau ciocolată, dar nu în cantitate mare. Nivelul uleiului, brânzei sau a altor ingrediente trebuie menţinut între nivelul minim şi maxim indicat în interiorul oalei.
Setaţi termostatul la temperatura dorită. Pentru fondue cu carne clasic, setaţi termostatul la temperatura maximă; brânza, garnitura şi ciocolata necesită o temperatură de gătire mai mică. Setaţi temperatura astfel încât amestecul să nu fiarbă. Brânza şi ciocolata mai ales trebuie încălzite încet pentru ca acestea să nu dea în foc.
Amestecaţi din când în când pentru a se obţine un amestec omogen.
Sunt câteva tipuri de ulei adecvate pentru fondue. Verificaţi ambalajul pentru a vedea dacă uleiul este adecvat pentru fondue. Observaţie: uleiul, bulionul, sosul de brânză sau ciocolată se încing foarte tare! Nu îl atingeţi. Exemplu de fondue cu carne clasic:
Puneţi o bucată mică de carne în furculiţa fondue (Nr. 11) şi amplasaţi-o în suportul furculiţelor fondue (Nr. 12) de pe oala fondue. Lăsaţi-o să se gătească apoi scoateţi-o de pe furculiţa fondue. Notă: Furculiţa fondue se pune întotdeauna în suport, nu se introduce niciodată în gură, deoarece există pericolul unor arsuri grave!

Utilizarea plitei de gătit

Amplasaţi plita de gătit (Nr. 10) pe plită (Nr. 5) şi activaţi comutatorul termostatului (Nr. 6) al aparatului. Lumina de încălzire (Nr. 7) se aprinde; atunci când se atinge temperatura de încălzire, lumina se stinge. Rotiţi comutatorul în sens orar la poziţia dorită. Termostatul reglează temperatura constantă. În timpul utilizării, lumina de încălzire (Nr. 7) se stinge şi se aprinde, acest lucru este normal, temperatura este reglată în mod constant. Folosiţi întotdeauna o spatulă de lemn (Nr. 8) pentru a evita avarierea stratului anti-adeziv al plitei de gătit. Preparatele din carne şi peşte se pot găti pe plita de gătit.

Utilizarea oalei

Amplasaţi oala (Nr. 15) pe plită (Nr. 5) şi activaţi comutatorul termostatului (Nr. 6) al aparatului. Lumina de încălzire (Nr. 7) se aprinde; atunci când se atinge temperatura de încălzire, lumina se stinge. Rotiţi comutatorul în sens orar la poziţia dorită. Termostatul reglează temperatura constantă. În timpul utilizării, lumina de încălzire (Nr. 7) se stinge şi se aprinde, acest lucru este normal, temperatura este reglată în mod constant. Folosiţi întotdeauna o spatulă de lemn (Nr. 8) pentru a evita avarierea stratului anti-adeziv al oalei. Oala se foloseşte la pregătirea sosurilor, a supelor şi a legumelor.

Curăţarea aparatului

Scoateţi întotdeauna aparatul din priză atunci când nu îl folosiţi sau când curăţaţi aparatul.
Lăsaţi aparatul să se răcească complet înainte de curăţare.
Ştergeţi plita (Nr. 5) cu o cârpă umedă şi cu detergent uşor.
Nu utilizaţi niciodată produse de curăţare abrazive sau dure, lavete abrazive sau burete de sârmă, deoarece acestea distrug aparatul. Nu scufundaţi niciodată plita (Nr. 5) în apă sau alte lichide. Curăţaţi piesele slăbite cu apă caldă şi săpun. Clătiţi şi uscaţi complet. Aceste piese pot fi spălate în maşini de spălat vase.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ



- Înainte de utilizare, citiţi toate instrucţiunile.
- Nu atingeţi suprafeţele aparatului. Folosiţi mânerele sau butoanele.
- În vederea protejării împotriva electrocutărilor, vă rugăm să nu introduceţi cablul, ştecherul sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Decuplaţi de la priză când nu folosiţi aparatul, şi înainte de curaţare. Lăsaţi aparatul să se răcească înainte de a introduce sau scoate componentele. Nu utilizaţi niciun aparat cu cablul sau stecherul defect, dacă aparatul nu funcţionează corect, sau a fost deteriorat într-un fel.
- Utilizarea unor accesorii nerecomandate de producătorul aparatului poate determina accidente şi anula orice garanţie pe care o aveţi.
- Nu folosiţi aparatul în exteriorul locuinţei, sau lângă surse directe de căldură.
- Nu lăsaţi cablul să atârne peste marginea mesei sau dulapului, să atingă suprafeţe încinse, să intre în contact cu anumite componente fierbinţi, sau să se afle sub sau lângă perdele, transperante etc.
- Acest aparat este destinat doar utilizării casnice şi doar în scopul pentru care a fost proiectat.
- Aparatul trebuie aşezat pe o suprafaţă stabilă şi plană.
- Acest aparat trebuie supravegheat, astfel că nu trebuie lăsat niciodată singur în prezenţa copiilor atunci când este pornit sau când este încă fierbinte.
- Componentele ceramice sparte sunt excluse din garanţie.
- Este necesar ca o persoană autorizată să înlocuiască cablurile sau prizele deteriorate pentru a se evita riscurile. Utilizatorul nu trebuie să încerce să facă acest lucru singur.
- Nu este permisă folosirea unui prelungitor sau a altui lucru asemănător.

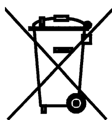
PĂSTRAŢI ACESTE INSTRUCŢIUNI PENTRU REFERINŢE VIITOARE

Garanţie

- Aparatul oferit de Compania noastră este prevăzut cu o garanţie de 24 de luni, începând de la data achiziţionării lui (data de pe factură).
- În timpul perioadei de garanţie, orice defect de material sau de fabricaţie al aparatului sau accesoriilor lui vor fi soluţionate gratuit prin reparaţii sau, la cerere, prin înlocuire. Serviciile de garanţie nu presupun o prelungire a duratei de garanţie şi nici nu dau dreptul de obţinere a unei noi garanţii!
- Dovada garanţiei este oferită prin documentele de achiziţionare ale produsului. Dacă nu deţineţi aceste documente, reparaţiile şi înlocuirea componentelor nu pot fi realizate gratuit.
- Dacă doriţi să faceţi o plângere în timpul perioadei de garanţie, vă rugăm să returnaţi furnizorului dvs. întregul aparat, în pachetul original, împreună cu factura.
- Deteriorarea accesoriilor nu presupune automat înlocuirea gratuită a întregului aparat. În aceste cazuri, vă rugăm să contactaţi linia noastră directă de service. Remedierea sticlei sparte sau a componentelor din plastic presupune întotdeauna costuri suplimentare.
- Defectele componetelor consumabile sau a celor care se uzează, ca şi curaţarea, mentenanţa sau înlocuirea acestora nu sunt acoperite de garanţie şi deci trebuie plătite!

- Garanţia este anulată în cazul intervenţiilor neautorizate.
- După expirarea garanţiei, reparaţiile pot fi realizate de un furnizor competent sau un service de reparaţii, în schimbul unei sume de bani.

Măsuri de protecţie a mediului înconjurător



Acest aparat nu trebuie aruncat în gunoiul menajer la sfârşitul duratei de viaţă, ci trebuie transportat la un centru de reciclare a aparatelor electrice şi electronice. Acest simbol marcat pe aparat, manualul cu instrucţiuni şi ambalajul atrag atenţia asupra acestui element important. Materialele folosite la construcţia acestui aparat pot fi reciclate. Reciclând aparatele de uz casnic, contribuiţi la un pas important în vederea protejării mediului înconjurător. Pentru mai multe informaţii legate de punctele de colectare, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale competente.

Ambalaj
Ambalajul este 100% reciclabil, şi îl puteţi returna separat.

Produs
Acest aparat este marcat conform Directivei Europene 2002/96/EC, din documentaţia referitoare la Deşeuri din Echipamente Electrice şi Electronice (WEEE). Asigurându-vă că aţi aruncat deşeurile corect, susţineţi campania de prevenire a consecinţelor nefaste asupra mediului şi sănătăţii umane.

Declaraţie de conformitate UE
Acest aparat este proiectat, realizat şi marcat conform obiectivelor de siguranţă ale Directivei de Curent Scăzut "Nr 2006/95/EC, cerinţelor de protecţie ale Directivei EMC 2004/108/EC "Compatibilitate Electromagnetică" şi cerinţelor Directivei 93/68/EEC.

Λειτουργία και συντήρηση
Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία της συσκευής.
Ελέγξτε εάν η τάση της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση ρεύματος στο σπίτι σας.
Ονομαστική τάση: AC220-240V 50Hz

Πριν την πρώτη χρήση

Προσαρτήστε τη λαβή (Αρ. 1) στο κάλυμμα (Αρ. 2) και σφίξτε με τη βίδα.
Καθαρίστε όλα τα χαλαρά τμήματα σε ζεστό νερό με σαπούνι.Ξεπλύνετε και στεγνώστε το φίλτρο καλά. Αυτά τα τμήματα είναι επίσης κατάλληλα και για το πλυντήριο πιάτων.
Ποτέ μην βυθίζετε τη θερμαντική βάση (Αρ. 5) σε νερό ή άλλο υγρό και ποτέ μην την τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.
Γυρίστε τον θερμοστάτη (Αρ. 6) δεξιόστροφα στην υψηλότερη ρύθμιση και θερμάνετε τη μονάδα για τουλάχιστον 10 λεπτά χωρίς φαγητό, η συσκευή μπορεί να βγάλει κάποια οσμή και καπνό, αυτό είναι φυσιολογικό. Τοποθετήστε τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο χώρο.
Η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση.

Χρήση του τηγανιού γουόκ
Τοποθετήστε το γουόκ (Αρ. 4) στη θερμαντική βάση (Αρ. 5) και ενεργοποιήστε τον διακόπτη θερμοστάτη (Αρ. 6) επάνω στη συσκευή. Η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) θα φωτιστεί, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία θερμότητας, σβήνει η λυχνία.
Γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή θέση. Ο θερμοστάτης ρυθμίζει μία μόνιμη θερμοκρασία. Κατά τη χρήση, η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) ανάβει και σβήνει, αυτό είναι κανονικό, η θερμοκρασία ρυθμίζεται πάντα σταθερά.
Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο και ένα πατάκι για να αποφευχθεί ζημία στο τραπέζι.
Ρίξτε λίγο λάδι ή βούτυρο στο γουόκ και προσθέστε συστατικά όπως κρέας, ψάρι ή λαχανικά.
Προετοιμάστε το φαγητό και ανακατεύετε τακτικά το τηγάνι. Πάντα να χρησιμοποιείτε την ξύλινη σπάτουλα (Αρ. 8) για να αποφύγετε ζημία στην αντι-κολλητική επίστρωση του γουόκ.
Για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό ή για να μαγειρέψετε, μπορείτε να τοποθετήσετε το καπάκι επάνω στο γουόκ. Εάν τα πιάτα σας μαγειρεύονται υπερβολικά γρήγορα, γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη (Αρ. 6) ξανά σε χαμηλότερη ρύθμιση.

Χρήση του πλέγματος
Τοποθετήστε το πλέγμα (Αρ. 3) με τα άγκιστρα επάνω στην άκρη του γουόκ. Μπορείτε να ψήσετε φαγητό στο πλέγμα. Το κάλυμμα (Αρ. 2) δεν προορίζεται για χρήση χρησιμοποιώντας τη λαβή του πλέγματος.

Χρησιμοποιώντας το Φοντί
Τοποθετήστε το ποτ φοντί (Αρ. 13) στη θερμαντική βάση (Αρ. 5) και ενεργοποιήστε τον διακόπτη θερμοστάτη (Αρ. 6) επάνω στη συσκευή. Η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) θα φωτιστεί, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία θερμότητας, σβήνει η λυχνία. Τοποθετήστε τον δακτύλιο της πιρούνας φοντί (Αρ. 12) στο ποτ του φοντί (Αρ. 13).
Γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή θέση. Ο θερμοστάτης ρυθμίζει μία μόνιμη θερμοκρασία. Κατά τη χρήση, η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) ανάβει και σβήνει, αυτό είναι κανονικό, η θερμοκρασία ρυθμίζεται πάντα σταθερά.
Η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία του ποτ φοντί θα το καταστήσει κατάλληλο για διάφορους τύπους φοντί, όπως το κλασσικό φοντί κρεάτων, καθώς και το φοντί τυριών, φοντί σοκολάτας ή

Κινέζικο φοντί (με ζωμό). Γεμίστε το ποτ με τα επιθυμητά συστατικά και τοποθετήστε το επάνω στη θερμαντική βάση. Γεμίστε το ποτ με λάδι, τυρί, ζωμό ή σοκολάτα, αλλά μην βάζετε πολύ. Η στάθμη λαδιού, τυριού ή κάτι παρόμοιου πρέπει να διατηρείτε ανάμεσα στην ελάχιστη και τη μέγιστη στάθμη η οποία υποδεικνύεται στο εσωτερικό του ποτ.
Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Για κλασικό φοντί κρεάτων ρυθμίστε τον θερμοστάτη στη μέγιστη θερμοκρασία, το φοντί τυριών, ζωμών και σοκολάτας απαιτείται κατά κάτι χαμηλότερη θερμοκρασία. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ούτως ώστε το μείγμα να μην βράσει. Το τυρί και η σοκολάτα συγκεκριμένα θα πρέπει να προθερμαίνονται αργά για να μην βράσουν υπερβολικά.
Αναδέψτε μία στο τόσο για να λάβετε μία βελούδινη υφή.
Υπάρχουν αρκετοί τύποι λαδιού κατάλληλου για φοντί. Ελέγξτε τη συσκευασία για να δείτε εάν το λάδι είναι κατάλληλο για φοντί ή όχι. Παρακαλούμε να σημειωθεί: λάδι, ζωμός κρέατος, σάλτσα τυριού ή σοκολάτα καίνε πολύ! Ποτέ μην τα αγγίζετε. Παράδειγμα για κλασικό φοντί κρέατος:
Τοποθετήστε ένα μικρό κομμάτι κρέατος στην πιρούνα φοντί (Αρ. 11) και τοποθετήστε στον δακτύλιο πιρούνας φοντί (Αρ. 12) του ποτ φοντί. Αφήστε το να βουτήξει και τραβήξτε το κρέας από την πιρούνα του φοντί. Σημείωση: Η πιρούνα φοντί πάντα κολλά στον συγκρατητήρα και ποτέ κατευθείαν στο στόμα, αυτό μπορεί να προκαλέσει πολύ σοβαρά εγκαύματα!

Χρήση της πλάκας φούρνου

Τοποθετήστε το ποτ φοντί (Αρ. 10) στη θερμαντική βάση (Αρ. 5) και ενεργοποιήστε τον διακόπτη θερμοστάτη (Αρ. 6) επάνω στη συσκευή. Η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) θα φωτιστεί, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία θερμότητας, σβήνει η λυχνία. Γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή θέση. Ο θερμοστάτης ρυθμίζει μία μόνιμη θερμοκρασία. Κατά τη χρήση, η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) ανάβει και σβήνει, αυτό είναι κανονικό, η θερμοκρασία ρυθμίζεται πάντα σταθερά. Πάντα να χρησιμοποιείτε την ξύλινη σπάτουλα (Αρ. 8) για να αποφύγετε ζημία στην αντι-κολλητική επίστρωση της πλάκας φούρνου. Πιάτα με κρέας και ψάρι μπορούν να μαγειρευτούν στην πλάκα φούρνου.

Χρήση του ποτ

Τοποθετήστε το ποτ (Αρ. 15) στη θερμαντική βάση (Αρ. 5) και ενεργοποιήστε τον διακόπτη θερμοστάτη (Αρ. 6) επάνω στη συσκευή. Η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) θα φωτιστεί, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία θερμότητας, σβήνει η λυχνία. Γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή θέση. Ο θερμοστάτης ρυθμίζει μία μόνιμη θερμοκρασία. Κατά τη χρήση, η λυχνία θέρμανσης (Αρ. 7) ανάβει και σβήνει, αυτό είναι κανονικό, η θερμοκρασία ρυθμίζεται πάντα σταθερά. Πάντα να χρησιμοποιείτε την ξύλινη σπάτουλα (Αρ. 8) για να αποφύγετε ζημία στην αντι-κολλητική επίστρωση του ποτ. Το ποτ προορίζεται για την προετοιμασία σάλτσας, σούπας και λαχανικών.

Καθαρισμός της μονάδας

Αφαιρείτε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε ή όταν καθαρίζετε τη μονάδα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
Σκουπίστε τη θερμαντική βάση (Αρ. 5) με απαλό απορρυπαντικό και νοτισμένο πανί.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκληρά και αποξεστικά απορρυπαντικά, συρματάκια ή συρματόνημα καθώς αυτό θα βλάψει τη συσκευή. Ποτέ μην βυθίζετε τη θερμαντική βάση (Αρ. 5) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε τα χαλαρά τμήματα σε ζεστό νερό με σαπούνι.Ξεπλύνετε και στεγνώστε το φίλτρο καλά. Αυτά τα τμήματα είναι επίσης κατάλληλα και για το πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα πόμολα.
- Για να προστατευτείτε από πιθανή ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή τη συσκευή μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τοποθετήσετε επάνω της εξαρτήματα ή πριν τα αφαιρέσετε από αυτή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή εάν είναι κατεστραμμένη με οποιοδήποτε τρόπο.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και να ακυρώσει την εγγύηση που μπορεί να έχει αυτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο, ούτε πάνω ούτε κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας ούτε να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες ή με ζεστά μέρη ούτε να αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί κάτω από ή κοντά σε κουρτίνες, στόρια ή άλλα καλύμματα παραθύρων.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο και μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση υπό επίβλεψη και ποτέ δεν πρέπει να την αφήνετε να λειτουργεί μόνη της ή ενώ είναι ζεστή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ράγισμα των κεραμικών εξαρτημάτων.
- Το καλώδιο ή φις που φέρει βλάβη πρέπει να αντικαθίσταται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό για αποφυγή πιθανού κινδύνου. Μην επισκευάζετε τη συσκευή εσείς οι ίδιοι.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση καλωδίου επέκτασης ή παρομοίων εξαρτημάτων.

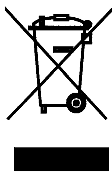
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Εγγύηση

- Η συσκευή που παρέχεται από την Εταιρία μας καλύπτεται από εγγύηση 24 μηνών αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς (που αναγράφεται στην απόδειξη αγοράς).
- Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης οποιαδήποτε βλάβη της συσκευής ή των εξαρτημάτων της που οφείλεται σε ελαττώματα υλικών ή κατασκευής θα αποκαθίσταται δωρεά με επισκευή ή, κατά τη διακριτική μας ευχέρεια, με αντικατάστασή της. Οι υπηρεσίες που προκύπτουν από την εγγύηση δεν συνεπάγονται την επιμήκυνση της χρονικής ισχύος της εγγύησης ούτε παρέχουν οποιοδήποτε δικαίωμα για νέα εγγύηση!
- Η εγγύηση πιστοποιείται από την απόδειξη αγοράς. Χωρίς την απόδειξη αγοράς δεν ισχύει η δωρεάν αντικατάσταση ή επιδιόρθωση της συσκευής σας.
- Εάν επιθυμείτε να εγείρετε οποιαδήποτε αξίωση χρησιμοποιώντας την εγγύηση, παρακαλούμε επιστρέψτε στον προμηθευτή σας ολόκληρη τη συσκευή στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς.

- Τυχόν ζημιές στα εξαρτήματα δεν εννοούν την αυτόματη αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε αυτές τις περιπτώσεις παρακαλούμε επικοινωνήστε με την γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας μας. Σπασμένα τζάμια ή σπασμένα πλαστικά μέρη υπόκεινται πάντα σε χρέωση.
- Για ελαττώματα σε αναλώσιμα ή μέρη της συσκευής που υπόκεινται σε φθορά, καθώς και σε καθαρισμό, η συντήρηση ή αντικατάσταση αυτών των μερών δεν καλύπτεται από την εγγύηση και επομένως η αντικατάστασή τους χρεώνεται!
- Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση που η συσκευή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Μετά τη λήξη της εγγύησης οι επισκευές μπορούν να γίνονται από τον αρμόδιο προμηθευτή ή από την υπηρεσία επισκευών κατόπιν χρέωσης με το ανάλογο τίμημα.

Οδηγίες για την προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα μετά τη λήξη του χρόνου ζωής της, αλλά πρέπει να απορρίπτεται στα ειδικά σημεία ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών οικιακών συσκευών. Αυτό το σύμβολο που αναγράφεται πάνω στη συσκευή, στο εγχειρίδιο λειτουργίας και τη συσκευασία εφιστά την προσοχή σας σε αυτό το σημαντικό ζήτημα. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μπορούν να ανακυκλωθούν. Ανακυκλώνοντας τις οικιακές συσκευές συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος. Ζητήστε από τις τοπικές αρχές πληροφορίες σχετικά με τα σημεία ανακύκλωσης.

Συσκευασία
Η συσκευασία είναι ανακυκλώσιμη 100%, απορρίψτε τη στους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης υλικών.

Προϊόν
Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC για την Απόρριψη Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών Συσκυεών (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν έχει υποστεί επεξεργασία ως απόρριμμα, βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.

Δήλωση πιστότητας EC
Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και τοποθετηθεί στην αγορά σύμφωνα με τις πρόνοιες ασφαλείας της Οδηγίας Χαμηλής Τάσης "Αρ2006/95/EC, τις προδιαγραφές προστασίας της Οδηγίας EMC 2004/108/EC "Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα" και τις προδιαγραφές της Οδηγίας 93/68/EEC.

İşletim ve bakım

Cihazın tüm ambalajını çıkarınız.
Aletin voltajının evinizdeki ana voltaja uyup uymadığını kontrol ediniz.
Geçerli Voltaj: AC220-240V 50Hz

İlk Kullanımdan önce

Tutacağı (No. 1) kapağa (No. 2) yerleştiriniz ve vidayla sabitleyiniz
Çıkartılabilen kısımları sıcak sıcak sabunlu suda temizleyiniz. İyice durulayınız ve kurutunuz. Bu parçalar aynı zamanda bulaşık makinesinde de yıkanabilir.Isıtma tabanını(No. 5) asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız ya da bulaşık makinesine koymayınız.
Termostatı (No. 6) saat yönünde en yüksekkuruluma çeviriniz ve en az 10 dakika gıda maddesi koymadan ısıtınız : aletten bir takım kokular ve duman yayılabilir. Aleti havalandırması iyi olan bir yere koyunuz. Alet kullanıma hazırdır.

Wok tavanın kullanılışı
Wok tavayı (No. 4) ısıtma tabanının (No. 5) üstüne yerleştiriniz ve Termostatı (No. 6) saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Termostat belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Kullanım esnasında ısıtma ışığı (No. 7) ısıtma derecesine gelindiği zaman sönecektir.
Sviçi saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Termostat belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Kullanım esnasında ışık yanıp sönecektir, bu normaldir; ısı her zaman belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Aleti havalandırması iyi olan bir yere koyunuz ve masanın zarar görmemesi için üzerine altlık koyunuz.
Biraz sıvı ya da katı yağı wok tavanın üzerine koyunuz ve et, balık ya da sebze gibi malzemeleri ilave ediniz. Gıdaları hazırlayınız ve tavada muntazaman karıştırınız. Her zaman tavanın yapışkan olmayan tabakasının zarar görmemesi için tahta spatula (No. 8) kullanınız. Gıdayı sıcak tutmak ya da pişirmek için wok tavanın üzerine kapağını yerleştirebilirsiniz. Eğer pişirme ısınız çok yüksekse o zaman termostat (No. 6) derecesini daha düşük bir dereceye göre ayarlayınız.

Izgaranın kullanılışı
Izgarayı (No. 3) kancaları wok tavanın kenarına gelecek şekilde yerleştiriniz. Izgara üzerinde yemekler de ızgara şeklinde pişirilebilir. Kapak (No. 2) ızagaraya baskı yapacak şekilde kullanılmayacaktır
Fondünün Kullanımı

Fondü kabını (No. 13) ısıtma tabanının (No. 5) üzerine yerleştiriniz ve cihazdaki termostat anahtarını (No. 6) açınız. Isıtma ışığı (No. 7) yanacaktır ısıtma sıcaklığına gelindiğinde ışık söner. Fondü çatal halkasını (No. 12) fondü kabının (No. 13) üzerine yerleştiriniz.
Sviçi saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Termostat belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Kullanım esnasında ışık (No. 7) yanıp sönecektir, bu normaldir; ısı her zaman belli bir dereceye göre ayarlanacaktır.
Fondü kabının ayarlanabilir ısısı onu klasik et fondü gibi, peynir fondü, çikolata fondü gibi ya da bir Çin fondüsü (et suyuyla) gibi çeşitli fondü türleri için uygun kılmaktadır. Kabı istenen malzemelerle doldurunuz pot ve ısıtma tabanının üzerine koyunuz. Kabı yağ, peynir, et suyu ya da çikolata ile çok fazla olmayacak şekilde doldurunuz. Yağın seviyesi, peynir ya da benzer bir gıda kabın içindeki minimum ve maksimum seviyeler arasında olmalıdır.
Termostatı istenen sıcaklığa ayarlayınız. Klasik et fondü için termostat en yüksek sıcaklığa ayarlayınız; peynir, et suyu ve çikolata fondü biraz daha düşük sıcaklık gerektirir. Sıcaklığı

karışımın kaynamayacağı bir şekilde ayarlayınız. Peynir ve özellikle çikolata, taşmayı engellemek yavaş kaynatılmalıdır.
Yumuşak bir kıvam elde etmek için arada bir karıştırınız.
Fondü için çeşitli uygun yağlar mevcuttur. Ambalaj üzerindeki yağın fondü için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Lütfen dikkat: Yağ, bulyon, peynir sosu ya da çikolata çok sıcak olacaktır! Asla dokunmayınız. Klasik et fondü için örnek:
Fondü çatalının (No. 11) üzerine küçük bir parça et koyunuz ve fondü kabındaki fondü çatal halkasına (No. 12) koyunuz. Pişmesini bekleyiniz ve eti fondü çatalından çekiniz. Not: Fondü çatalı her zaman kulpa yapışacaktır ve asla doğrudan ağızınıza almayınız: bu çok ciddi yanıklara neden olabilir!

Pişirme tabağının kullanımı

Pişirme tabağını (No.10) ısıtma tabanının (No. 5) üstüne yerleştiriniz ve Termostatı (No. 6) saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Kullanım esnasında ısıtma ışığı (No. 7) ısıtma derecesine gelindiği zaman sönecektir. Sviçi saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Termostat belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Kullanım esnasında ısıtma ışığı (No. 7) yanıp sönecektir, bu normaldir; ısı her zaman belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Her zaman tavanın yapışkan olmayan tabakasının zarar görmemesi için tahta ıspatula (No.8) kullanınız. Pişirme tabağında et ve balık pişirilebilir

Kabın kullanımı

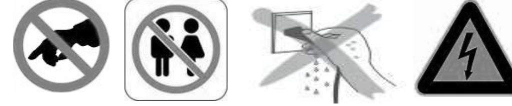
Kabı (No. 15) ısıtma tabanının (No. 5) üstüne yerleştiriniz ve Termostatı (No. 6) saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Kullanım esnasında ısıtma ışığı (No. 7) ısıtma derecesine gelindiği zaman sönecektir. Sviçi saat yönünde istenilen kuruluma çeviriniz. Termostat belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Kullanım esnasında ısıtma ışığı (No. 7) yanıp sönecektir, bu normaldir; ısı her zaman belli bir dereceye göre ayarlanacaktır. Her zaman tavanın yapışkan olmayan tabakasının zarar görmemesi için tahta ıspatula (No. 8) kullanınız. Kap, sos, çorba ve sebze pişirilmesi içindir

Birimi Temizleme

Cihaz kullanılmadığı zaman veya temizlenirken her zaman fişi prizden çekiniz. Cihaz temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyiniz.
Isıtma tabanını (No. 5) hafif bir deterjan ve nemli bir bezle siliniz.

Alete zararı dokunacağı için asla sert ve aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık ovma süngeri veya bulaşık teli kullanmayınız. Isıtma tabanını(No. 5) asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız ya da bulaşık makinesine koymayınız. Çıkartılabilen kısımları sıcak sıcak sabunlu suda temizleyiniz. İyice durulayınız ve kurutunuz. Bu parçalar aynı zamanda bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI



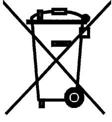
- Kullanım öncesinde talimatları okuyunuz.
- Sıcak kısımlara dokunmayınız. Kulp veya askı kullanınınz.
- Elektrik çarpmasınıdan korunmak için, kablo, fiş veya cihazı su vb başka sıvılara batırmayınız.
- Kullanmadığınız zamanlarda veya temizleme öncesinde chazı pirizden çekiniz. Parçaları yerine takarken veya parçaları sökerken önce soğumasını bekleyiniz. Cihazı bozuk kablo veya fişle ya da cihaz arızalandığında veya herhangi ir şekilde bozulduğunda kullanmayınız.
- Cihaza ilave aksesuvarların takılması cihazın üreticisi tarafından tavsiye edilmemektedir zira yaralanamalara sebep olabileceği gibi bu durum garanti dışıdır.
- Dışarıda kullanmayınız, sıcak ortamlardan uzak tutunuz
- Ceryan kablosunun masa veya tezgahtan sarkmamasını, sıcak yerlere temas etmemesini veya sıcak kısımlara değmemesini veya cihazın perde altalrında, pencere kapaklarında bulunmamasını sağlayınız.
- Bu cihaz sadece evde kullanı8m içindir ve bu amaçla üretilmiştir.
- Cihazın sabit ve düz bir yerde kullanılması gerekir.
- Bu cihaz kendi başına çalışmaz, dolayısıyla cihazı AÇIK konumda bırakmayınız veya yanından ayrılmayınız.
- Seramik parçaların kırılması garanti kapsamının dışındadır.
- Herhangi bir tehlikeyi önlemek için hasarlı kordon veya fişin yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Uzatma kordonu veya benzeri bir eklenti kullanmak yasaktır.

BU TALİMATLARI DAHA SONRA TEKRAR BAKMAK İÇİN SAKLAYINIZ

Garanti

- Firmamızca üretilen bu cihazın satın alnan (fatura) günden başlayarak 24 ay garanti süresi vardır.
- Garanti süresi içinde cihazın defolu kısımlar ve alsesuvarları malzemesi ve üretim hataları ücretsiz olrak giderilir veya tamir edilir, ya da uygun görürsek, değiştirilir. Garantü süresi uzatılamayacağı gibi bu süre tekrardan da başlatılamamaktadır!
- Garantinin varlığı satın alındığında fatura ile belgelenir. Faturasız cihaz ücretsi ne tamir edilir ne de değiştirilir.
- Garantü kapsamında hitmetlerimizden faydalanmak isterseniz lütfen cihazı orijinal ambalajı içinde faturayla birlikte satın aldığınız yere götürünüz.
- Aksesuvarların zarar görmesi cihazın tümünü değiştirmek anlamına gelmez. Bu durumlarda lütfen danışma hattımızı arayınız. Kırık cam veya plastik kısımlar daima ücretli olarak değiştirilir.
- Aşınan veya eskiyen kısımlar, temizlik de dahil, onarım ve adı geçen parçaların tamiri garanti kapsamına alınmaz ve ücrete tabiidirler!
- Uzaman olmayanlarca cihazınaçılması garanti kapsamının dışındadır.
- Garanti süresinin sonunda cihazın tamiri ve onarımı satıcı veya servisi tarafından belli bir ücret karşılığında yapılabilmektedir.

Çevre korumasına ilişkin esaslar



kullanım ömrü bittiğinde bu cihazın normal atıklar gibi atılmaması gerekmektedir, geri dönüştürme için elektrik ve elktronik aletler gibi toplanması gerekmektedir. Cihazın üzerinde, kullanma kılavuzunda ve ambalajda bulunan bu simge, bu önemli noktayı belirtmektedir. Bu cihazda kullanılan maddeler geri dönüştürülebilmektedir. Ev aletlerinin geri dönüştürülmesini sağlamakla çevre korumasına önemli bir katkıda bulunmuş olursunuz. Toplama noktaları ile ilgili bilgili yerele yönetiminize sorarak elde edebilirsiniz

Ambalaj
Ambalaj 100% geri dönüştürülebilir, ambalajı ayrı olarak veriniz.

Ürün
Bu cihaz Avrupa Yönergesi 2002/96/EC'ne göre.
Elektrik ve elektronik aletler(WEEE) sınıfına göre belgelenmiştir. Cihazın uygun olarak atılmasını sağlamakla, çevre ve insan hayatının kurunmasına yardımda bulunmuş olursunuz.

EC uygunluk bildirisi
Bu cihaz Düşük Voltaj Yönergesi "No 2006/95/EC' nde yer alan emniyet kaidelerine sadık kalınarak, EMC Yönergesi 2004/108/EC "Elektromanyetik uyumluluk" kısmında yer alan koruma esaslarına uygun olarak ve 93/68/EEC yönergesinin gerektirdiği esaslara göre tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.



www.tristar.eu